

# Sumoll atuell

... la resurrecció o el retrobament



De capa mitja, color vermell amb tonalitats rubí. Llàgrima abundant.

Presenta interessants notes de garrofa, regalèssia negra i clofolla d'ametlla sobre un fons de fruit secs torrats i fruites caramel·litzades. En una segona flairada apareixen els records balsàmics i de sotabosc, com el romaní i la flor de Sant Joan.

La boca és sedosa i alhora estructurada, amb un taní madur i una acidesa elegantment modulada fruit del seu pas per l' atuell.

Servir entre 17-18° C.

És un excel·lent acompanyant de formatges grassos. Combina perfectament amb tot tipus de carns vermelles i rostits, també marida bé amb arrossos i cremosos.

## Tipus de producte

Negre criat en atuell ceràmic. Anyada 2018.  
Embotellat abril del 2021  
DO Catalunya

## Tipus de raïm

100% SUMOLL  
Conducció tradicional en vas i en espatllera  
Verema Collita manual, setembre 2018.  
Localització a Pla de Manlleu a les vinyes de +500m.  
d'alçada sobre un sòl argilo- calcari

## Elaboració

Fermentació i maceració en inoxidable i criat en dipòsit i atuell.  
Criança 6-9 mesos en atuell ceràmic.

Graduació: 13 % vol.