


FITXA TÈCNICA



DOMENIO Sumoi Negre - Negre -

TIPUS DE VI	Negre	
ANYADA	2016	
D. O.	D.O. Catalunya	
VARIETATS	100% Sumoi negre	
CRIANÇA	8 a 10 mesos bota de roure	
PRESENTACIÓ	Borgonya 75cl.	
GRAU ALC.	13% vol.	
ACIDESA TOTAL	6,79 g/l.	
pH	3,1	
AL.LÈRGENS	Conté Sulfit / Apte per a vegans	

TERROIR & ELABORACIÓ

El Terroir i la Vinya.- Varietat Catalana recuperada, procedent de les nostres vinyes en vas del Baix Camp (Rodonyà). 1,86 hectàrees d'edats compreses entre 20 i 50 anys, amb rendiments entre 2.000 i 6.000 kg/ha, a una alçada de 300 metres sobre el nivell del mar, plantades en sòl franc-argilós, rodejat de Serralades amb contrastos tèrmics accentuats, resultat de la combinació i contrast dels climes mediterrani i continental.

La Collita i Vinificació.- Collita feta a mà en caixes de 25 kgs. Selecció de cada gra de raïm. Fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable, seguida de la malolàctica en botes de roure francès (de 3-4 anys i 300 litres) obertes entre 20 i 25 dies. Els remuntats amb la tècnica del "PIGEAGE", trencant/pressionant el barret superior lenta i manualment per aconseguir un contacte homogeni de la pell amb tot el vi i també, una extracció de color i taní més concentrada.

La Criança.- La criança es d'entre 8 i 10 mesos en botes de roure francès (de primer i segon any i 300 litres de capacitat, mesura ideal per aportar notes vegetals i menor influència sobre el vi). Finalment es deixa reposar el vi en ampolla durant 12 mesos més, amb l'objectiu d'integració i harmonització. Aquests vins poden presentar alguna precipitació ja que no han estat clarificats ni estabilitzats abans de ser embotellats. Són vins de producció limitada i només disponibles en anyades concretes.





NOTA DE TAST I PETITS CONSELLS

Vista De color vermell robí intens, brillant i net de capa mitjana i llàgrima important.

Nas Aromes on destaquen les fruites vermelles i negres com groselles, gerds, prunes i garrofes, per més tard, sorprendre'ns amb tocs més balsàmics, ben frescos, que recorden a sotabosc, regalèssia i espècies, acabant amb una lleugera influència licorosa.

Boca Vi complex, ampli, i aromàtic. Lleuger, de cos mig amb tanins vius i integrats, amb presència evident d'una acidesa que aporta frescor i d'un toc astringent característic de la Sumoi Negre. Final llarg de constant evolució i bona persistència. Caràcter propi i personal, punt rústic i salvatge.

ACOMPANYAMENT Formatges curats, embotits, pernil Ibèric, caça, carns blanques i vermelles. També amb verdures a la brasa.

TEMPERATURA DE CONSUM Al gust del consumidor, tot i que depenent de l'estació de l'any, recomanem entre 12°C i 14°C.

"DOMENIO" VINS DE TERRER AMB CARÀCTER PROPI - SUMOI NEGRE

La gama "DOMENIO" representa l'aposta de DOMENIO WINES by Cellers Domenys pel territori, elaborats amb varietats històriques. En solitari, sense cupatges, cada vi desgrana l'essència i el caràcter varietal.

La varietat "SUMOI NEGRE" és autòctona de la regió de Catalunya amb un total d'hectàrees plantades, a dia d'avui, al voltant de 200 ha. Un parell de segles enrere (pre-fil·loxera), era la varietat més estesa a Catalunya, produint vins durs, tànnics, d'alt grau alcohòlic i corpulents, ideals per cupatges amb altres varietats. Posteriorment va perdre prestigi en favor d'altres varietats populars i conegudes, d'origen francès.

És de baix rendiment i complexa vinificació. Necessita d'un clima mediterrani càlid per aconseguir una bona maduració. De pH molt baix, li costa fer la malolàctica que de vegades es pot allargar fins el moment de fer la criaça del vi, així doncs gaudeix d'una molt bona acidesa. És una varietat de poc color, ben tànnica, d'amargor notable i d'astringència important. En resum, és austera i rústica. A nivell d'adaptació, tolera perfectament la sequera i agraeix les altes temperatures. Una peculiaritat molt interessant, es que, les baies adopten 3 possibles formes: el·líptica curta, el·líptica llarga i esfèrica. Tot dependrà de la mida del gra.

