MICHAEL W. SALVERDA WINES



HOMENATGE NEGRE

SUMOLL (ecològic)

Data de llançament | Gener 2026 (900 ampolles)

Indret | Massís del Garraf, Penedès

Varietat | Sumoll (ecològic)

Sòls | Predominantment calcari amb argila

Vinificació | Raïms sencers collits a mà, desrapats/trinxats. 20 dies sobre pells amb remuntatges diaris. Fermentació espontània en acer inoxidable. Filtrat abans de l'ampollament.

Envelliment | 14 mesos - 75% en botes franceses usades amb batonnage regular, resta en gerra i acer inoxidable.

Anàlisi

Alcohol	|	11 %
Sucre Residual	|	<2.0 g/L
pH	|	3.03
Acidesa Total	|	6.6 g/L

Notes | Cireres vermelles, maduixa silvestre, viola, terra humida amb pebre, brisa marina. Acidesa viva, estructura tensa. Medi paladar esvelt amb final de fruita vermella, pedra i persistència salada.

Maridatge | Embotits, verdures a la planxa, aus, arròs de bolets, formatges curats.

Contact: sales@mwswines.com
T: +34 666 925 162 / +34 620 001 196
IG: @mwswines