



PARDAS COLLITA ROJA



Las cepas de Sumoll son como los payeses, de jóvenes son toscos y productivos, pero con los años arraigan profundamente.

En el umbral de la muerte, cuando están decrépitos, llenos de heridas en el cuerpo y el alma, es cuando nos pueden dar sabiduría.

Hacia los setenta años se han ido muriendo, debido a sequías y granizadas, enfermedades y "cabreos". Y el trozo que queda vivo, sufre, retorcido y frágil.

Tenemos un patrimonio para disfrutar y al mismo tiempo, cuidar con respeto.

En los términos de Torrelavit, Sant Llorenç d'Hortons, Piera y La Llacuna, al norte del Penedès, de cinco o seis viñedos casi yermos pero llenos de vida, plantados por nuestros abuelos con la ayuda de animales, y que seguimos cultivando a pie, les ofrecemos Collita Roja (Cosecha Roja)

Cuando Josep Pla afirma que "un payés es un payés y nada más que un payés.", nosotros parafraseándolo, afirmamos que el sumoll es un sumoll y nada más que un sumoll: único e inimitable.

[Ficha Técnica](#) [Nota de cata](#) [PDF](#) [Foto](#) [Otros años](#)

Añada : 2012

Producción : 4090 botellas de 750ml y 103 de 1500ml

Variedades : 100% Sumoll

Origen:

Viña Pont Nou Parcela de 0.72 Ha. de Sumoll, en el término municipal de St.Llorenç d'Hortons. Exposición sud-este con suelo arcillo -calcáreo y una textura franca. Plantada el año 1949 sobre porta-injerto Rupestris de Lot, con marco de plantación variable i siguiendo las curvas de nivel. Producción media: 3000 Kg/ha.
Viña el Vinyet

Parcela de 0.93 Ha. de Sumoll plantada con marco real (6000 cepas/Ha.) en 1962 en el término municipal de La Llacuna sobre porta-injerto de Rupestris de Lot.

Viña Ametller

Parcela de 0.9 H. de Sumoll plantada hace unos 50 años en el término municipal de Piera. Suelo calcáreo, rojizo, poco profundo y pedregoso.

PUNTOS DE VENTA RECOMENDADOS



Ver los puntos de venta recomendados

NUESTROS VINOS



PARDAS RUPESTRIS



PARDAS XARELLO



PARDAS ASPRIU



PARDAS SUMOLL



PARDAS COLLITA ROJA



PARDAS NEGRE FRANC



PARDAS ASPRIU NEGRE

Safra 2008. Almoço em 11/03/2018, Chácara Colombo. La Ribotta.

Viña Torner Parcela de 1H.

Suelo arcillo-calcáreo orientada al Sur a 220 mts. De altitud. Cepas emparradas en un marco de 2.40×1.20, plantadas en el año 2.000.

Producción media: 5000 Kg/H.

Vendimia: 16 y 21 de septiembre y 6 octubre de 2011.

En todas las viñas cultivadas para elaborar Collita Roja no se utilizan herbicidas, insecticidas ni productos de síntesis. Practicamos un no-cultivo, no aramos el suelo y trabajamos con cubiertas espontáneas para protegerlo. Las viñas de la variedad Sumoll se cultivan a pie.

Trabajo vitícola: Sumoll del Pont Nou: Fermentación en dos tinas de acero inoxidable a 23°C durante 25 días la primera quincena y bajando a 20-21°C la última. Sumoll Ametller: Fermentado en una tina inox durante 19 días a 22-23°C y bajando a 20-21°C la última semana.

Sumoll del Vinyet y del Torner : Fermentación en tina inox durante 15 días a 22-23° C.

Todos los Sumolls realizaron la fermentación maloláctica de manera espontánea.

Tiempo de crianza:

Del 10 de diciembre 2011 al 20 de diciembre 2012.

Barricas de roble francés de segundo y tercer vino y tina inox.

Fecha embotellado: 27/05/2013

Analítica:

Grado Alcohólico: 14.64 % vol.

SO2 libre: 20 mg/L

SO2 total: 91 mg/L

AVR: 0.72 grs/L

ATS: 4.1 gr/L

PH: 3.33

Safra 2008. Almoço em 11/03/2018, Chácara Colombo. La Ribotta.