



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

Els Bancals 2015

Contundència i frescor, potència i tradició, el vi clàssic dels nostres avis perfectament actualitzat.



Masia:	"Castell de Grabuac", finca propietat de la família Suriol des de 1864, masovers des de l segle XVII.
Vinyes:	Vinyes pròpies en conreu mediterrani i elaboració de vi des de 1174 (primera cita històrica). Vinyes certificades ecològiques des de 1996.
Bancals:	També anomenats terrasses o feixes, petites parcel·les de cultiu complicat separades per marges d'altura.
Varietats:	Xarel·lo (també anomenat pansa blanca o cartoixà).
Sòl:	Argilo-calcari, poc profund i ben drenat.
Orografia:	300 m d'altitud, 5% de pendent i graves presents.
Rendiment :	3.000Kg/Ha.
Collita:	Hivern poc plujós, nevada pre-primaveral, estiu calorós i humit i setembre plujós.
Celler:	Collit el 16 de setembre del 2015, premsat immediat i decantació en cups soterrats. Fermentació alcohòlica i malolàctica amb llevats i bacteris indígenes.
Envel·liment:	8 mesos en bocois de Castanyer (500 litres).
Embotellat:	4 de Març del 2016.
Criança:	El vi millorarà en l'ampolla durant 10 anys.
Producció:	1.300 ampolles.
Temp servei:	8-10°C
Perfil del vi:	Contundència del Xarel·lo i del boci de Castanyer que li donen molta personalitat i estructura. Tèrbol intens i molt persistent, ideal per àpats contundents.



Alcohol:	12.5%	Acidesa tartàrica:	5.6g/l
Acidesa volàtil:	0.63g/l	pH:	3.2
Sucres residual:	0.4g/l	SO2 total:	0mg/l