



Suriol

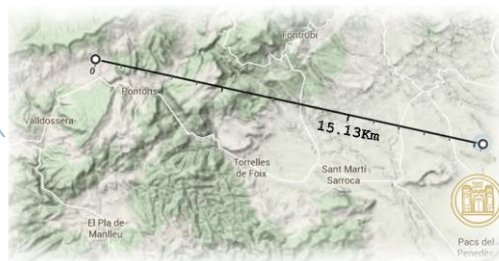
VINYA - CELLER - MASIA

Can Peritxó 2015

Suau, femení i seductor...no té comparació. Ideal per a tot tipus de parelles.



| | |
|----------------|--|
| Masia: | "Can Peritxó", finca propietat de la Sònia Alzamora i el Carles Ochoa des de 2015. |
| Artista: | Alejandra Rubies, antiga propietària de la finca i pintora. Cada any realitza una nova obra, amb un motiu sempre present: un petó. |
| Vinyes: | Vinyes pròpies en conreu mediterrani i elaboració de vi des de 1174 (primera cita històrica). Vinyes certificades ecològiques des de 1996. |
| Sòl: | Franco-argilós poc profund i ben drenat. |
| Altitud: | 700 m amb un 10% de pendent i graves en superfície. |
| Rendiment : | 4.000Kg/Ha. |
| Collita: | Hivern fred amb bona nevada, primavera suau, estiu calorós i setembre ideal amb fort contrast tèrmic. |
| Celler: | Collit el matí del 26 de setembre del 2016, premsat immediat i decantació espontània en cubs soterrats. Fermentació alcohòlica i malolàctica amb llevats i bacteris indígenes. |
| Envel·liment: | 4 mesos amb les mares del vi (lies) en cubs soterrats. |
| Embotellat: | 3 de març del 2016. |
| Criança: | El vi millorarà en l'ampolla durant 2 anys. |
| Producció: | 4.850 ampolles. |
| Temp servei: | 6-8°C |
| Perfil del vi: | Vi femení que no vol dir dolç sinó amable. Suavitat al nas, lleuger a la boca i intens en el post gust. |



| | | | |
|------------------|---------|--------------------|--------|
| Alcohol: | 10.9% | Acidesa tartàrica: | 4.6g/l |
| Acidesa volàtil: | 0.44g/l | pH: | 3.15 |
| Sucre residual: | 0.3g/l | SO2 total: | 28mg/l |