



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

Donzella 2015

El Xarel·lo, el rei del Penedès en la seva màxima expressió, intens al nas i golós en boca.



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.
Donzella:	Dona verge, part de la llegenda de Sant Jordi.
Varietats:	Xarel·lo (també anomenat pansa blanca o cartoixà).
Sòl:	Franco-llimós, molt profund i amb carbonat càlcic.
Orografia:	250m d'altitud, 5% de pendent i poques graves.
Rendiment :	5.000Kg/Ha.
Collita:	Hivern fred amb bona nevada, primavera suau, estiu calorós i setembre ideal amb fort contrast tèrmic.
Celler:	Collit el 15 de setembre del 2015, premsat immediat i decantació en cups soterrats. Fermentació alcohòlica i malolàctica amb llevats i bacteris indígenes.
Envel·liment:	5 mesos amb les mares del vi (lies) en cups soterrats.
Embotellat:	2 de març del 2016.
Criança:	El vi millorarà en l'ampolla durant 3 anys.
Producció:	5.250 ampolles.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del vi:	Vi juvenil amb molta intensitat aromàtica i saborós. En boca és sedós i ens omple totes les papil·les sense embafar i amb la persistència justa.

"el Bosc"
Xarel·lo, 1989



"l'Hort"
Xarel·lo, 1987

Alcohol:	12.45%	Acidesa tartàrica:	4.5g/l
Acidesa volàtil:	0.6g/l	pH:	3.15
Sucre residual:	0.9g/l	SO2 total:	38mg/l