



# Suriol

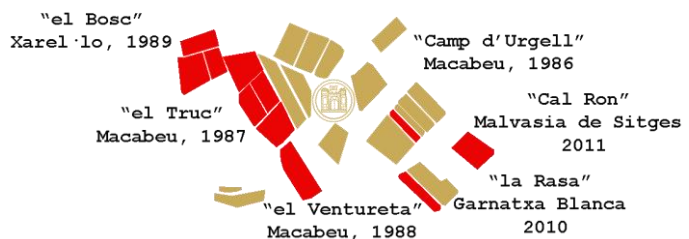
VINYA - CELLER - MASIA

## Blanc 2018

*Tots els colors del Penedès a la copa: fruita, suavitat, frescor i felicitat.*



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.
Varietats:	Macabeu, Xarel·lo, Garnatxa i Malvasia.
Sòl:	Argilo-calcari amb roques càlciques en profunditat.
Orografia:	Entre 250 i 320 m amb un 5% de pendent mitjà.
Rendiment :	8.000Kg/Ha.
Collita:	Hivern suau amb nevada inclosa, primavera amb una nevada tardana i molta plujosa, estiu fresc i setembre de fort contrast tèrmic.
Celler:	Collita de matinada per varietats, premsat i decantació espontània 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:	Desembre del 2018.
Criança:	El vi millorarà en l'ampolla durant 2 anys.
Producció:	34.900 ampolles.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del vi:	Vi jove, suau i fresc per un consum desenfadat. Ideal per prendre a copes i amb bona companyia. El nas és intens amb records de fruita mentre la boca és golosa i de final molt lleuger i gens pretensios.



Alcohol:	11.45%	Acidesa tartàrica:	5g/l
Acidesa volàtil:	0.3g/l	pH:	3.15
Sucre residual:	0.3g/l	SO2 total:	30mg/l