



Surriol

VINYA - CELLER - MASIA

Bancals 2019

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



| | |
|----------------|--|
| Masia: | "Castell de Grabuac", finca propietat de la família Surriol 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), vinyes velles plantades el 1973. |
| Sòl: | Argilo-calcari, poc profund i ben drenat. |
| Orografia: | 300 m d'altitud, 5% de pendent i graves presents. |
| Rendiment : | 3.000Kg/Ha. |
| Collita: | Any perfecte. Tardor freda, hivern plujós, primavera suau i estiu amb fort contrast tèrmic. |
| Celler: | Collit el 24 de setembre del 2019, premsat immediat i decantació en cups soterrats. Fermentació alcohòlica i malolàctica amb llevats i bacteris indígenes. |
| Envelliment: | 5 mesos en bocois de Castanyer (500 litres). |
| Embotellat: | 18 de Maig del 2020, sense filtrar ni afegir sulfurós. |
| Criança: | El vi millorarà en l'ampolla durant 10 anys. |
| Producció: | 2.522 ampolles. |
| Temp servei: | 8-10°C |
| Perfil del vi: | La contundència del Xarel·lo de vinya vella estructurada pels bocois de Castanyer creen un vi intens, potent i persistent, ideal per àpats contundents. |



| | | | |
|------------------|--------|--------------------|--------|
| Alcohol: | 12.9 % | Acidesa tartàrica: | 5.5g/l |
| Acidesa volàtil: | 0.8g/l | pH: | 3.15 |
| Sucre residual: | 0.3g/l | SO2 total: | 0mg/l |