



Suriol

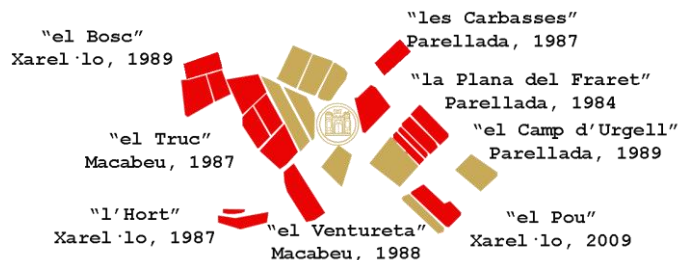
VINYA - CELLER - MASIA

Castell de Grabuac Collita 2021

El Cava més tradicional, un clàssic, excepcional! Ideal per a qualsevol àpat.



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 i Parellada.
Sòl:	Argilo-calcari amb roques càlciques en profunditat.
Orografia:	Entre 250 i 320 m amb un 5% d'inclinació mitjana.
Rendiment :	8.000Kg/Ha.
Collita:	Any de sequera. Hivern i primavera molt secs. Estiu calorós i sec amb setembre de temperatures suaus.
Celler:	Collita de matinada per varietats, premsat i decantació espontània en cups soterrats. Fermentació alcohòlica malolàctica amb llevats i bacteris indígenes.
Envel·liment:	4 mesos amb les mares del vi (lies) en cups soterrats.
Tiratge:	Mètode tradicional, embotellat l'Abril del 2022.
Criança:	Més de 18 mesos amb les mares a l'ampolla.
Producció:	40.000 ampolles.
Desgorjat:	Imprès a la etiqueta.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del Cava:	Combinació perfecte del perfil d'un cava jove (vivacitat i fruita) amb les notes de criaça (forneria i bombolla fina). Cava net i fresc adequat a qualsevol àpat.
Brut Nature:	Sense sucre ni cap altre afegit.



Alcohol:	11.85%	Acidesa tartàrica:	5.5g/l
Acidesa volàtil:	0.55g/l	pH:	3.15
Sucre residual:	0.2g/l	SO2 total:	19mg/l