



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

Els Lledoners 2021

Una Garnatxa suau i delicada per un cava explosiu i ple de fruita, perfecte per als aperitius.



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:	Garnatxa negra.
Sòl:	Franco-llimós, poc profund i ben drenat.
Orografia:	300 m d'altitud, 15% de pendent i graves presents.
Rendiment :	8.000Kg/Ha.
Collita:	Any de sequera. Hivern i primavera molt secs. Estiu calorós i sec amb setembre de temperatures suaus.
Celler:	Collit el 27 d'Agost del 2021. Maceració, premsat i decantació espontànea en cups soterrats. Fermentació alcohòlica i malolàctea amb llevats i bacteries indigenes.
Envelliment:	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:	8.000 ampolles.
Desgorjat:	Imprès a la etiqueta.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del Cava:	Combinació perfecta del perfil d'un cava de reserva, la goloritat de la maceració i les notes de criança a l'ampolla. Cava net i fresc, adequat per aperitius, a copes i menjant entre amics.
Brut Nature:	Sense sucre ni cap altre afegit.

"Els Lladoners"
Garnatxa Negra
2008



"Mataró"
Monastrell, 2008

Alcohol:	11.65%	Acidesa tartàrica:	6.4g/l
Acidesa volàtil:	0.6g/l	pH:	3.15
Sucre residual:	0.3g/l	SO2 total:	25mg/l