



# Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

## Brut Nature Rosat Collita 2011

*Cava de criança, aroma embriagador i gust molt intens... un cava que s'ha de menjar.*



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:	Monastrell i Garnatxa.
Sòl:	Franco-llimós, poc profund i ben drenat.
Orografia:	300 m d'altitud, 10% de pendent i graves presents.
Rendiment :	8.000Kg/Ha.
Collita:	Hivern fred i primavera molt plujosa. Estiu calorós i humit amb setembre sec i suau.
Celler:	Collita de matinada per varietats, premsat i decantació espontània en cups soterrats. Fermentació alcohòlica i 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 2012.
Criança:	Més de 100 mesos amb les mares a l'ampolla.
Producció:	19.500 ampolles.
Desgorjat:	Imprès a la etiqueta.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del Cava:	Cava de molta reserva, bombolla finíssima , aroma penetrant i una intensitat en boca que no podràs oblidar. Destaca per la intensitat del color, les notes de fruita en conserva i el seu llarg post gust.
Brut Nature:	Sense sucre ni cap altre afegit.

"Els Lladoners"  
Garnatxa Negra  
2008



"Mataró"  
Monastrell, 2008

Alcohol:	12.1%	Acidesa tartàrica:	5.9g/l
Acidesa volàtil:	0.40g/l	pH:	3.05
Sucres residual:	0.3g/l	SO2 total:	39mg/l