



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

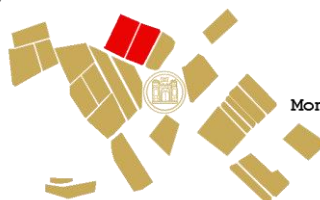
Brut Nature Rosat Collita 2019

Un cupatge tradicional per aconseguir 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: | 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: | Any perfecte. Tardor freda, hivern plujós, primavera suau i estiu amb 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: | 4 mesos amb les mares del vi (lies) en cups soterrats. |
| Tiratge: | Mètode tradicional, embotellat el Març del 2020. |
| Criança: | Més de 15 mesos amb les mares a l'ampolla. |
| Producció: | 5.000 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: | 11.75% | Acidesa tartàrica: | 5.9g/l |
| Acidesa volàtil: | 0.5g/l | pH: | 3.1 |
| Sucre residual: | 0.2g/l | SO2 total: | 20mg/l |