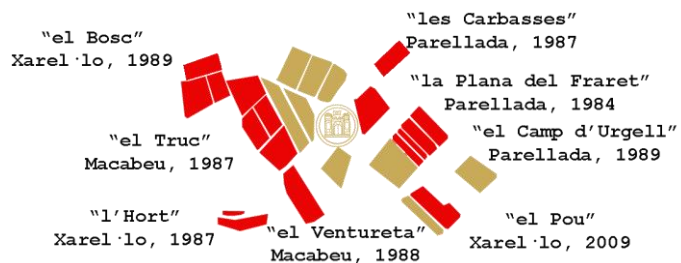


Gran Reserva Collita 2016

Cava de llarguíssima criança, aroma penetrant i gust intens. S'ha de menjar amb calma.



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% de pendent mitjà.
Rendiment :	8.000Kg/Ha.
Collita:	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 i malolàctica amb llevats i bacteris indígenes.
Envelliment:	4 mesos amb les mares del vi (lies) en cups soterrats.
Tiratge:	Mètode tradicional, embotellat el Març del 2015.
Criança:	Més de 50 mesos amb les mares a l'ampolla.
Producció:	Limitada 4.900 ampolles.
Desgorjat:	Imprès a la etiqueta.
Temp servei:	8-10°C
Perfil del Cava:	Torrats, compota, mantega, fruits secs, mel, ...un mar d'aromes de criança entre bombolles cremoses.
Brut Nature:	Contudent i persistent, necessita companys a taula. Sense sucre ni cap afegit.



Alcohol:	11.7%	Acidesa tartàrica:	5.2g/l
Acidesa volàtil:	0.47g/l	pH:	3.05
Sucre residual:	0.4g/l	SO2 total:	35mg/l