



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

El Bosc 2015

La potència del Xarel·lo domesticada pels bocois de Castanyer i la criança en ampolla: un bombó.



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:	Xarel·lo (també anomenat pansa blanca o cartoixà).
Sòl:	Franco-llimós, molt profund amb carbonat càlcic.
Orografia:	270 m d'altitud, 5% de pendent i poques graves.
Rendiment :	5.000Kg/Ha.
Collita:	Hivern poc plujós amb nevada pre-primaveral, estiu calorós i humit i setembre plujós.
Celler:	Collit el 9 de Setembre del 2015, 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 en bocois de Castanyer.
Tiratge:	Mètode tradicional, embotellat l'Abril del 2016.
Criança:	Més de 30 mesos amb les mares a l'ampolla.
Producció:	5.000 ampolles.
Desgorjat:	Imprès a la etiqueta.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del Cava:	Mono varietal de gran potència i elaboració artesanal en bocois de Castanyer que el fan cremós i intens. Idoni per àpats, aperitius i plats amb formatge.
Brut Nature:	Sense sucre ni cap altre afegit.

"el Bosc"
Xarel·lo, 1989



Alcohol:	12.2%	Acidesa tartàrica:	5.8g/l
Acidesa volàtil:	0.52g/l	pH:	3.3
Sucre residual:	0.3g/l	SO2 total:	43mg/l