



Suriol

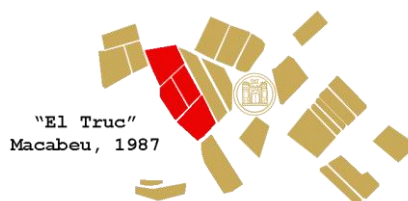
VINYA - CELLER - MASIA

El Truc 2013

L'estructura i potència del Macabeu acariciada pels bocois de castanyer, delicadesa infinita.



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 (Viura)
Sòl:	Franco-argilós i llimós, molt profund i carbonatat.
Orografia:	280 m d'altitud, 5% de pendent i sense graves.
Rendiment :	5.000Kg/Ha.
Collita:	Hivern fred, primavera molt plujosa, estiu calorós i setembre plujós i amb fort contrast tèrmic.
Celler:	Collit el 10 de setembre, 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 2014.
Criança:	Més de 60 mesos amb les mares a l'ampolla.
Producció:	2.700 ampolles.
Desgorjat:	Imprès a la etiqueta.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del Cava:	Mono varietal molt intens tant en nas com en boca on és persistent i embriagador. La seva frescor i carbònic perfectament integrat el fa ideal per qualsevol àpat.
Brut Nature:	Sense sucre ni cap altre afegit.



Alcohol:	12.4%	Acidesa tartàrica:	5.6g/l
Acidesa volàtil:	0.45g/l	pH:	3.1
Sucre residual:	0.4g/l	SO2 total:	38mg/l