



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

Most Malvasia de Sitges 2021

Energia saludable sense conservants, el fruit de la verema per beure tot l'any.



Masia:	"Castell de Grabuac", finca propietat de la família Suriol des de 1864, masovers des del 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:	Malvasia de Sitges - Cal Ron (1Ha)
Sòl:	Terreny franc amb roques càlciques en profunditat.
Orografia:	300 m d'altitud amb una lleu pendent.
Rendiment :	4.000Kg/Ha.
Collita:	Hivern i primavera secs i suaus. Estiu calorós i sec. Setembre suau amb pluges tancant la verema.
Celler:	Collit la matinada del 28 d'Agost del 2021, premsat i decantació espontània en cups soterrats.
Tractament:	Pasteurització realitzada el 11 de Setembre del 2021.
Embotellat:	11 de Setembre del 2021.
Producció:	2.900 ampolles
Format:	Ampolla de vidre de 500ml
Temp servei:	6-8°C
Perfil del most:	Suc de raïm amb una bona acidesa i una dolçor equilibrada que el fa molt llaminer, fresc i mai empalagós. Ideal pels nens i els esportistes.
Consum:	Preferentment abans del Desembre del 2026.
Conservació:	En lloc fresc i sec, sempre per sota 18°C.



"Cal Ron"
Malvasia de Sitges
2011

Sucre:	185g/l	Acidesa tartàrica:	8.0g/l
Acidesa volàtil:	0.1g/l	pH:	3.05
SO2 total:	0mg/l		