



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

Sang de Drac 2016

Ull de Llebre potent amorosit pels bocois de Castanyer, un binomi tradicional modernitzat.



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.

Sang de Drac: Alquímia i part de la llegenda de Sant Jordi.

Artista: Quadre "Sant Jordi 2015", Alejandra Rubies.

Varietats: Ull de Llebre.

Sòl: Franc, poc profund amb nòduls de carbonat càlcic.

Orografia: 300 m d'altitud, amb fort pendent i poques graves.

Rendiment : 5.000Kg/Ha.

Collita: Hivern i primavera molt secs. Estiu calorós i sec amb setembre de temperatures suaus.

Celler: Collit el 8 de Setembre del 2016, fermentació espontània i maceració de 9 dies. Premsat i fermentació malolàctica salvatge en cups soterrats.

Envel·liment: 20 mesos en cups i 12 mesos en bocois de Castanyer.

Embotellat: 23 de Juliol del 2019.

Criança: El vi millorarà en l'ampolla durant més de 10 anys.

Producció: 8.454 ampolles.

Temp servei: 14-16°C.

Perfil del vi: Vi de tall clàssic amb aroma penetrant que combina les notes de fruita madura amb les de la criança. En boca és potent i acaba amb un final sedós, demana menjars contundents.



Alcohol:	13.49%	Acidesa Tartàrica:	5.0g/l
Acidesa volàtil:	0.9g/l	pH:	3.2
Sucre residual:	0.2g/l	SO2 total:	7mg/l