



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

Cal Ron 2020

Garnatxa Blanca, criada en cups soterrats, amfores i Castanyer. Vi brisat amb segell d'autenticitat



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.
Àmfora:	Recipient de ceràmica construït per l'artesà Carles Llarch amb argila extreta del propi celler.
Varietats:	Garnatxa Blanca - Cal Ron (0,5 Ha)
Sòl:	Terreny franc amb roques càlciques en profunditat.
Orografia:	300 m d'altitud amb una lleu pendent.
Rendiment :	6.000Kg/Ha.
Collita:	Any de plagues. Hivern suau i primavera molt humida. Estiu plujós i tardor amb altes temperatures.
Celler:	Collit el 3 de setembre del 2020, premsat immediat i decantació en cups soterrats. Fermentació alcohòlica i malolàctica amb llevats i bacteris indígenes.
Envel·liment:	4 mesos amb bocois de castanyer, cups soterrats i amfora.
Embotellat:	Durant el 2021, sense filtrar ni afegir sulfurós.
Criança:	El vi millorarà en l'ampolla durant 10 anys.
Producció:	2.666 ampolles.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del vi:	Una Garnatxa fresca i refinada, millorada per la maceració i la criança, que crea un aroma agradable i un vi persuasiu.



"Cal Ron"
Malvasia de Sitges
2011

Alcohol:	11.5%	Acidesa tartàrica:	5.5g/l
Acidesa volàtil:	0.55g/l	pH:	3.15
Sucre residual:	0.8g/l	SO2 total:	0mg/l