



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

Can Peritxó 2021

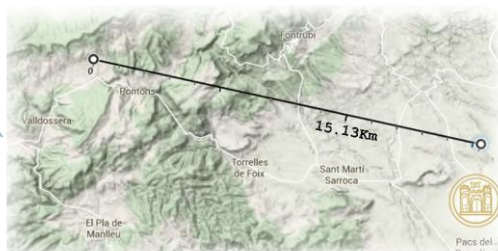
Intens, femení i seductor...un brisat sense comparació. Ideal per a tot tipus de parelles.



Masia:	"Can Peritxó", finca propietat de la Sònia Alzamora i el Carles Ochoa des de 2015.
Artista:	Alejandra Rubies, antiga propietària de la finca i pintora. Cada any realitza una nova obra, amb un motiu sempre present: un petó.
Varietat:	Parellada (també anomenat Montònega).
Sòl:	Franco-argilós poc profund i ben drenat.
Altitud:	700 m amb un 10% de pendent i graves en superfície.
Rendiment :	4.000Kg/Ha.
Collita:	Any de sequera. Hivern i primavera molt secs. Estiu calorós i sec amb setembre de temperatures suaus.
Celler:	Collit el matí del 10 d'Octubre del 2021, fermentació salvatge i maceració durant 5 dies amb les pells (vi brisat). Premsat i fermentació malolàctica espontània en bocois de Castanyer de 1.000litres.
Envelliment:	8 mesos en bocois de Castanyer.
Embotellat:	15 de Juny del 2022, sense filtrar ni afegir sulfits.
Criança:	El vi millorarà en l'ampolla durant 10 anys.
Producció:	2.530 ampolles.
Temp servei:	6-8°C
Perfil del vi:	La finesa de la Parellada estructurada per la maceració amb les pells i la criança en bocois creen un vi suau però intens i persistent que combina notes vegetals i de bosc mediterrani. Lleugerament ataronjat i oxidatiu.



"Can Peritxó"
Parellada, 1990



Alcohol:	10.5 %	Acidesa tartàrica:	5.8 g/l
Acidesa volàtil:	0.8 g/l	pH:	3.1
Sucre residual:	0.2g/l	SO2 total:	7 mg/l