



Surriol

VINYA - CELLER - MASIA

Bancals 2021

Contundència i frescor, potència i tradició. El vi clàssic dels nostres avis perfectament actualitzat.



Masia:	"Castell de Grabuac", finca propietat de la família Surriol 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.
Bancals:	També anomenats terrasses o feixes, petites parcel·les de cultiu complicat separades per marges d'altura.
Varietats:	Xarel·lo (també anomenat pansa blanca o cartoixà), vinyes velles plantades el 1973.
Sòl:	Argilo-calcari, poc profund i ben drenat.
Orografia:	300 m d'altitud, 5% de pendent i graves presents.
Rendiment :	3.000Kg/Ha.
Collita:	Any de sequera. Hivern i primavera molt secs. Estiu calorós i sec amb setembre de temperatures suaus.
Celler:	Collit el 18 de setembre del 2021, premsat immediat i decantació en cups soterrats. Fermentació alcohòlica i malolàctica amb llevats i bacteris indígenes.
Envelliment:	8 mesos en bocois de Castanyer (500 litres).
Embotellat:	16 de Juny del 2022, sense filtrar ni afegir sulfurós.
Criança:	El vi millorarà en l'ampolla durant 10 anys.
Producció:	3.395 ampolles.
Temp servei:	8-10°C
Perfil del vi:	La contundència del Xarel·lo de vinya vella estructurada pels bocois de Castanyer creen un vi intens, potent i persistent, ideal per àpats contundents.



Alcohol:	12.1 %	Acidesa tartàrica:	5.8g/l
Acidesa volàtil:	0.8g/l	pH:	3.2
Sucre residual:	0.3g/l	SO2 total:	5mg/l