

Sang de Drac 2024

Tanins i acidesa que et faràn tremolar! Un maceració suau per a un vi vibrant.



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.
Varietats:	Sumoll Negre (gra petit, gra gran i gra de meló).
Sòl:	Argila gruixuda, amb roca calcària en profunditat.
Orografia:	290 m d'altitud, 15% de pendent i graves presents.
Rendiment :	5.000Kg/Ha.
Collita:	Continua la sequera amb un hivern sec i poc fred. Primavera plujosa, estiu refrescat i collita en ambient suau i bon contrast tèrmic.
Celler:	Collit el 25 de Setembre del 2024, fermentació espontània i maceració de 1 dia. Premsat i fermentació malolàctica salvatge en bocois de Castanyer de 500 litres.
Envelliment:	6 mesos en bocois de Castanyer (500 litres).
Embotellat:	21 de Maig del 2025, sense filtrar ni afegir sulfurós.
Criança:	El vi millorarà en l'ampolla durant 10 anys.
Producció:	1.500 ampolles.
Temp servei:	12-14°C
Perfil del vi:	Vi negre lleuger amb tanins especiats una acidesa superba que et fa salivar. Es un carmel en nas i refrescant en boca. Ideal a copes i per preses de caça.

"la Basseta"
Sumoll Negre, 1991



Alcohol:	12.0%	Acidesa tartàrica:	5.5g/l
Acidesa volàtil:	0.5g/l	pH:	3.2
Sucre residual:	0.2g/l	SO2 total:	10mg/l