



PARATÓ ROSAT Pinot Noir 2019 Ecològic



100% Pinot Noir. Excepcional vi varietal que ens ofereix una explosió d'intensos aromes i sabors de fruits vermells. Delicat, divertit, suggerent, i elegant, la seva degustació no ens deixarà indiferents. Moltes possibilitats de maridatge: des d'aperitius, amanides, pastes, arrossos, peix i carns suaus.

VARIETAT 100% Pinot Noir

VEREMA 29/08/2019

MACERACIÓ pel·licular durant 2 hores a 12°C.

DEFANGAT MOST FERMENTACIÓ posterior sangrat, defangat per flotació del most i fermentació a 15°C durant 18 dies. Fermentació aturada amb fred per mantenir un lleuger nivell de sucre residual.

ANALÍTICA

°Alcohol	12'60	%vol.
Acidesa Total	3,90	gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,18	gr/l.
Sucre	4,65	gr/l.
SO2	26/103	mgr/l.
pH	3,21	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rosat pètal de rosa, de capa mitja-baixa, brillant, ribet groc-blavos, fina llàgrima.

AROMES: Aromes primàries i fermentatives amb record de fruits vermells (maduixot, gerd, síndria) i final floral (violeta) i balsàmic (fulla de pi, herba fresca).

BOCA: Suau entrada en boca, untuós i molt lleugera tanicitat, sensació fruitosa (taronja vermella, préssec), estructura mitja i certa dolçor final, retrogust fruitat i de caràcter lleugerament vegetal.

Medalla de Bronze-53è Concurs de Vins de Qualitat de la DO.Penedès 2019
Medalla d'Argent- XXIVè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2019
Medalla d'Or-XXIIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2018
Diploma d'Excel·lència- 48è Concurs de Vins de Qualitat de la DO.Penedès
Medalla de Bronze-XVIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2013
1ºRosat d'Espanya-Concurs: "La Nariz de Oro 2011"
Puntuació Guia Peñín 2019 (collita 2017): 85 pts.



Vi Vegà: Aquest producte està certificat com a Vegà.



Vi ecològic: Aquest segell garanteix que aquest vi ha estat elaborat seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que ha estat controlat en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització.

viticultors ·elaboradors

08733 El Pla del Penedès – Barcelona – Espanya - www.parato.es - info@parato.es - Tel. +34 938 98 81 82