



NEGRE PARATÓ Samsó 2016 Ecológico



PARATÓ

Vino tinto monovarietal con el que hemos querido reencontrar la variedad Samsó (Cariñena), que desde siempre se ha cultivado en el Penedés. Procede de dos únicas parcelas situadas en Guardiola de Font-rubí plantadas en 1978. Su recolección es exclusivamente manual. Es un vino amplio, con estructura, pero elegante y redondo, nada pesado, gentil y amable en su paso por boca. Ideal para acompañar los platos más típicos de la gastronomía de nuestro país a base de carne, asados o embutidos.

VARIEDAD 100% Samsó, viñas viejas de la subzona Turons de Vilafranca

VENDIMIA 23/09/2016

MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN durante 18 días a 21°C con remontados diarios.

CRIANZA posterior crianza en barrica de roble francés y americano de 300 Lts. durante cerca de 12 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

ANALÍTICA	°Alcohol	13'60	%vol.
	Acidez Total	3,85	gr/l.
	Acidez Volátil	0,48	gr/l.
	Azúcar	0,30	gr/l.
	SO2	35/88	mgr/l.
	pH	3,31	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo rubí de ribete rojo azulado, de capa media-alta, lágrima tintada y espesa.

AROMAS: Complejidad aromática y elegante, donde aparecen en primer lugar notas terciarias de crianza de torrefactos derivados de la madera (brasa, almendra tostada, caja de tabaco), especiado (regaliz negra, canela) y que se abre con aireación hacia caracteres más varietales afrutado (ciruela seca, cereza), toque vegetal (flor seca) y balsámico.

BOCA: Entrada en boca fresca y suave tanino, equilibrado en alcohol, densidad media y recuerdo afrutado, postgusto medio-largo, marcada salinidad y final de recuerdo cítrico (piel de naranja).

Medalla de Plata – XXIVè Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2019

Medalla de Oro – XXIIIè Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2018

Medalla de Plata – “Concurso AWC Vienna International Wine Challenge 2017”

Diploma de Excelencia – “51 Concurso de Vinos de Calidad de la Academia Tastavins del Penedés 2017”

Puntuación: “Guía de Vinos WINE UP! Gold Taste 90+ Wine Up Club 2017: 90,08 pts.”

Medalla de Bronce – “50 Concurso de Vinos de Calidad de la Academia Tastavins del Penedés 2016”

Medalla de Oro – “Revista Gilbert & Gaillard 2016”

Medalla de Oro – “Concurso Mundus Vini – The Grand International Wine Award Meininger 2016”

Medalla de Oro – “Concurso AWC Vienna International Wine Challenge 2016”

Puntuación Guía Peñín 2016 (Cosecha 2011): 90 pts.



Vino ecológico: Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica, y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

viticultores ·elaboradores

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