



CAVA PARATÓ *Semi Seco Reserva Ecológico*



PARATÓ

VARIEDAD

34% Xarel-lo
30% Parellada
25% Macabeo
11% Chardonnay

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 45 días a 13°C y crianza sobre lías finas hasta el momento del degüelle durante un mínimo de 15 meses.

ANALÍTICA

Alcohol 11'70 % vol.
Acidez Total 4,00 gr/l.
Acidez Volátil 0,18 gr/l.
Azúcar 38,00 gr/l.
SO2 19/74 mgr/l.
Presión CO2 6,05

NOTA DE CATA

COLOR:

Color amarillo oro pálido de reflejos verde-limón, burbuja fina y rosario constante, de ascensión lenta y amplia corona persistente en el lateral de la copa.

AROMAS:

Aromas primarios de recuerdo afrutado muy maduro (pera, manzana golden, plátano maduro), varietal de recuerdo floral, hierba cortada y hierba seca, anisado, fondo de levadura y notas cítricas.

BOCA:

En boca, carbónico fino y agradable, sensación refrescante cítrica moderada, postgusto largo, retronal de fruta blanca madura, pastelería (brioche) y marcada cremosidad y dulzura.



Cava ecológico: Este sello garantiza que este cava 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