



BLANC PARATÓ Xarel·lo 2019 Ecològic



PARATÓ

Varietal de Xarel·lo de vinyes velles. Es la varietat autòctona del Penedès per excel·lència, que destaca per la seva elegància, complexitat i estructura. Vi afruitat, persistent en boca, untuós i amb un marcat caràcter mediterrani. Gran acompanyant d'entrants, arrossos i suquets de peix.

VARIETAT Xarel·lo

DESFANGAT per flotació dels mostos i posterior fermentació a 16C° durant 21 dies.

ANALÍTICA

°Alcohol.....	12'85 %vol.
Acidesa Total	3,90 gr/l.
Acidesa Volàtil.....	0,20 gr/l.
Sucre.....	0,30 gr/l.
SO2	32/78 mgr/l.
pH	3,17

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc palla pàl·lid brillant, verdós en matisos i presència de carbònic residual de la fermentació.

AROMES: D'aromes franques afruitades amb record de fruita d'ós (préssec), plàtan madur i pera, obrint-se cap a notes més varietals més balsàmiques com el fonoll, mentol i herba tallada, gessamí, fresc i potent.

BOCA: El pas en boca resulta marcadament fresc, amb frescura reforçada per la presència de carbònic i acidesa de tipus cítric, postgust refrescant, estructurat i potent, cert retrogust amb notes vegetals fresques i persistència a final de boca.

Medalla de Bronze: XXIII Concurs de Vins i Caves de Catalunya - Girovi 2018
Medalla d'Argent – "51è Concurs de Vins de Qualitat DO. Penedès 2017"
Puntuació Guia Peñín 2019(Collita 2017): 87pts.



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