



Negre Vinya Santa Clara 2019 Ecològic



Monovarietal procedent de la parcel·la "Santa Clara" plantada l'any 1991, que es caracteritza per tenir un sol argilós-sorrenc, calcari, molt pobre en matèria orgànica. L'estructura i potència de la varietat que obtenim amb en aquest tipus de terrer, queda suavitzada pel delicat treball al celler obtenint un vi ric, fruitat, decidit, expressiu, però a la vegada melós, harmònic, alegre i viu. Es un vi pur, no maquillat per la fusta, una simfonia de sabors dins la copa.

VARIETAT 100% Cabernet Sauvignon

MACERACIÓ raïm veremat manualment, maceració pre-fermentativa a 10°C durant 3 dies a una temperatura de 10°C amb "pigeages" manuals diaris.

FERMENTACIÓ a 18°C durant 12 dies i fermentació aturada amb fred deixant una petita part de sucre residual.

ANALÍTICA

°Alcohol	14'20%vol.
Acidesa Total	3,80gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,57gr/l.
Sucre	10,30gr/l.
SO ₂	36/110mgr/l.
pH	3,69

NOTA DE CATA

COLOR: Color roig robí voraviu morat, de capa mitja-alta, llàgrima espessa i poc tenyida.

AROMES: En nas apareixen potents notes de fruites negres madures com la maduixa, cirera i préssec i de raïm, sobre fons de vegetals (fulla de tomaquera), dolç i cert toc final de guix.

BOCA: Pas en boca agradable i divertit, equilibrat en alcohol-acidesa on els tanins presents són compensats per una punta de dolçor residual, tacte cremós i fruitós, llarg postgust i retrogust una mica especiat-vegetal (pebre verd, ginebre).

Medalla d'Argent – "53è Concurs de Vins de Qualitat DO. Penedès 2019"



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