



Negre Vinya Santa Clara 2018 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 10 dies i fermentació aturada amb fred deixant una petita part de sucre residual.

ANALÍTICA	°Alcohol	14'15	%vol.
	Acidesa Total	3,35	gr/l.
	Acidesa Volàtil ..	0,57	gr/l.
	Sucre	7,80	gr/l.
	SO2	34/90	mgr/l.
	pH	3,54	

NOTA DE CATA

COLOR: Color roig robí de ribet vermell morat, de capa mitja-alta, llàgrima espessa i mig tintada.

AROMES: Aromes potents primaris i fermentatius, molt marcat per la presència de fruites vermelles i negres madures (cirera picota, maduixa de bosc, mora i cassís), dolç al nas i evolucionat cap a notes minerals (brasa) en copa.

BOCA: Pas en boca agradable, juvenívol i fresc, equilibrat en alcohol-acidesa, franc en fruites, dolcenc, tanins suaus i retrogust lleugerament làctic (caramel de nata).

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