

## BLANCO PARATÓ Xarel·lo 2019 Ecológico



PARATÓ

Varietal de Xarel·lo de viñas viejas. Es la variedad autóctona del Penedés por excelencia, que destaca por su elegancia, complejidad y estructura. Vino afrutado, persistente en boca, untuoso y con un marcado carácter mediterráneo. Gran acompañante de entrantes, arroces y platos de pescado.

**VARIEDAD** Xarel·lo

**DEFANGADO** por flotación de los mostos y posterior fermentación a 16°C durante 21 días.

**ANALÍTICA**

°Alcohol.....	12,85 % vol.
Acidez Total .....	3,90 gr/l.
Acidez Volátil .....	0,20 gr/l.
Azúcar .....	0,30 gr/l.
SO2 .....	32/78 mgr/l.
pH.....	3,17

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color amarillo pajizo pálido brillante, verdoso en matices y presencia de carbónico residual de la fermentación.

**AROMAS:** De aromas francos afrutados con recuerdo de fruta de hueso (melocotón), plátano maduro y pera, abriéndose hacia notas más varietales más balsámicas como el hinojo, mentol y hierba cortada, jazmín, fresco y potente.

**BOCA:** El paso en boca resulta marcadamente fresco, con frescura reforzada por la presencia de carbónico y acidez de tipo cítrico, postgusto refrescante, estructurado y potente, cierto retrogusto con notas vegetales frescas y persistencia en final de boca.

*Medalla de Bronce: "54º Concurso Vinos de Calidad DO.Penedés 2020"*  
*Medalla de Bronce: XXIII Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña – Girovi 2018*  
*Medalla de Plata: "51º Concurso Vinos de Calidad DO. Penedés 2017"*  
*Puntuación Guía Peñín 2019(Cosecha 2017): 87 pts.*



**Vino Vegano:** Este producto está certificado como Vegano.



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