



CAVA PARATÓ Brut Nature Reserva Ecològic



Cava Reserva amb més de 24 mesos de criança en les nostres caves. En el moment del desgorjament no afegim cap tipus de licor d'expedició mantenint el sucre residual a nivells mínims. Sec, seriós, rodó i madur. Es doncs un cava Brut Nature que acompanyarà qualsevol plat excepte postres molt dolces.

VARIETAT 40% Xarel·lo
34% Macabeu
15% Chardonnay
11% Parellada

FERMENTACIÓ 2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a 13°C i criança sobre lies fines fins al moment de desgorjat durant un mínim de 24 mesos.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'85 %vol.
Acidesa Total	4,00 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,20 gr/l.
Sucre	1,20 gr/l.
SO2	14/58 mgr/l.
Pressió CO2	6,10

NOTA DE CATA

COLOR: Groc palla pàl·lid de reflexos verdosos, de bombolla fina i d'ascensió lenta i constant, corona mitja-alta, brillant i llàgrima present.

AROMES: Sensació de nas marcat per fruita blanca madura (poma al forn, préssec, meló) i evidentment notes de criança sobre lies, on apareixen aromes més complexes com pa torrat, brioix, llevat i bolet, amb rerefons mineral (calcari) i herba seca.

BOCA: L'entrada en boca harmonitza l'absència de sucres amb una sensació cremosa de la criança, acidesa mitja, cítrica, de carbònic present però en segon pla, final lleugerament amarg i postgust llarg de record mineral i quelcom vegetal (fulla de te, sotabosc).

Puntuació Guia Peñín 2016: 84 pts.



Cava ecològic: Aquest segell garanteix que aquest cava 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 – Fax. +34 938 98 85 10