

CAVA PARATÓ Brut Nature Reserva Ecológico



PARATÓ

Cava Reserva con más de 24 meses de crianza en nuestras cavas. En el momento del degüelle no añadimos ningún tipo de licor de expedición manteniendo el azúcar residual a niveles mínimos. Seco, serio, redondo y maduro. Es pues un cava Brut Nature que acompañará cualquier plato excepto postres muy dulces.

VARIEDAD 40% Xarel·lo
34% Macabeo
15% Chardonnay
11% Parellada

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 45 días a 13°C y crianza sobre lías finas hasta el momento del degüelle durante un mínimo de 24 meses.

ANALÍTICA

°Alcohol	11,85 %vol.
Acidez Total	4,00 gr/l.
Acidez Volátil	0,20 gr/l.
Azúcar	1,20 gr/l.
SO2	14/58 mgr/l.
Presión CO2	6,10

NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pajizo pálido de reflejos verdosos, de burbuja fina y de ascensión lenta y constante, corona media-alta, brillante y lágrima presente.

AROMAS: Sensación en nariz marcada por fruta blanca madura (manzana al horno, melocotón, melón) y evidentemente notas de crianza sobre lías, donde aparecen aromas más complejos como pan tostado, brioche, levadura y seta, con trasfondo mineral (calcáreo) y hierba seca.

BOCA: La entrada en boca armoniza la ausencia de azúcares, con una sensación cremosa de la crianza, acidez media, cítrica, de carbónico presente pero en segundo plano, final ligeramente amargo y postgusto largo de recuerdo mineral y vegetal (hoja de té, sotobosque).

Puntuación Guía Peñín 2016: 84 pts.



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