



PARATÓ ROSAT Pinot Noir 2018 Ecològic



100% Pinot Noir. Excepcional vi varietal que ens ofereix una explosió d'intensos aromes i sabors de fruits vermells. Delicat, divertit, suggerent, i elegant, la seva degustació no ens deixarà indiferents. Moltes possibilitats de maridatge: des d'aperitius, amanides, pastes, arrossos, peix i carns suaus.

VARIETAT 100% Pinot Noir

VEREMA 25/08/2018

MACERACIÓ pel·licular durant 2 hores a 12°C.

DEFANGAT MOST FERMENTACIÓ posterior sangrat, defangat per flotació del most i fermentació a 15°C durant 18 dies. Fermentació aturada amb fred per mantenir un lleuger nivell de sucre residual.

ANALÍTICA

°Alcohol	12'90	%vol.
Acidesa Total	4,15	gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,22	gr/l.
Sucre	8,00	gr/l.
SO2	29/105	mgr/l.
pH	3,27	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rosat maduixa, de capa mitja, brillant ribet blavos, fina llàgrima.

AROMES: Aromes presents de fruits vermells (maduixot, gerd) i lleuger toc vegetal i balsàmic (tomaquera, mentol).

BOCA: Pas en boca golós i de fina presència tànica, postgust fruitat llarg i record dolcenc i cítric (aranja, mandarina) tanins fins i estructura mitja, sensació dolcenca i final en boca cítric i refrescant, marcat per una retronasal balsàmica i amb record de raïm.

Medalla de Bronze-53è Concurs de Vins de Qualitat de la DO.Penedès 2019
Medalla d'Argent- XXIVè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2019
Medalla d'Or-XXIIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2018
Diploma d'Excel·lència- 48è Concurs de Vins de Qualitat de la DO.Penedès
Medalla de Bronze-XVIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2013
1º Rosat d'Espanya-Concurs: "La Nariz de Oro 2011"
Puntuació Guia Peñín 2019 (collita 2017): 85 pts.



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