



NEGRE PARATÓ Samsó 2017 Ecològic



Vi negre monovarietal amb el que hem volgut retrobar la varietat Samsó (Carinyena), que des de sempre s'ha conreat al Penedès. Procedeix de dos úniques parcel·les situades a Guardiola de Font-rubí plantades a l'any 1978. Es un vi ple, amb estructura, però elegant i rodó, gens pesat, gentil i amable en el seu pas per boca. Ideal per acompanyar els plats més típics de la gastronomia del nostre país a base de carn, rostits o embotits.

VARIETAT	100% Samsó, vinyes velles subzona Turons de Vilafranca
VEREMA	20/09/2017
MACERACIÓ	Verema manual, maceració i fermentació de la pasta durant 14 dies a 23°C amb remuntats diaris.
CRIANÇA	Posterior criança en bóta de roure francès i americà de 300 litres durant 11 mesos, on realitza la fermentació malolàctica.

ANALÍTICA	°Alcohol	14'35 %vol.
	Acidesa Total	3,75 gr/l.
	Acidesa Volàtil ..	0,57 gr/l.
	Sucre	0,60 gr/l.
	SO2	26/68 mgr/l.
	pH	3,32

NOTA DE CATA

COLOR:	Color roig robí de ribet morat vermellós, de capa mitja-alta, llàgrima tintada i caiguda lenta.
AROMES:	Ric en aromes, destaquen en principi notes torrefactes de la barrica (torrats i fumats, caixa de puros, carbó humit), espècies dolces, sobre fons de fruites negres madures (cassis, pruna negra), vegetals secs (palla, té) i final mineral (grafit).
BOCA:	Pas en boca potent i de llarg recorregut, acidesa mitja i tanins marcats i sedosos que aporten cos i estructura, llarg postgust i record de torrats i fruites caramel·litzades (caramel, cirera confitada).

Medalla d'Or - XXV Concurs de Vins i Caves de Catalunya - Girovi 2020
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
Medalla de Plata - "Concurs AWC Vienna International Wine Challenge 2017"
Diploma d'Excel·lència- "51è Concurs de Vins de Qualitat de l'AcadèmiaTastavins del Penedès 2017"
Puntuació: "Guia de Vins WINE UP! Gold Taste 90+ Wine Up Club 2017: 90,08 pts."
Medalla de Bronze - "50è Concurs de Vinos de Qualitat de l'AcadèmiaTastavins del Penedès 2016"
Medalla d'Or - "Revista Gilbert & Gaillard 2016"
Medalla d'Or - "Concurs Mundus Vini - The Grand International Wine Award Meininger 2016"
Medalla d'Or - "Concurs AWC Vienna International Wine Challenge 2016"
Puntuació Guia Peñín 2019 (Collita 2015): 92 pts.



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