



CAVA PARATÓ Brut Reserva Ecológico



PARATÓ

Cava Reserva donde la fruta es la protagonista. Crianza mínima de 15 meses en nuestras cavas. Durante el degüelle añadimos el licor de expedición que le da su personalidad de Brut y potencia las notas afrutadas. Ideal para acompañar toda una comida, desde el entrante hasta los postres, o un buen aperitivo.

VARIEDAD 36% Xarel·lo
32% Macabeo
17% Parellada
15% Chardonnay

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 15 meses.

ANALÍTICA

°Alcohol	11,70 % vol.
Acidez Total	3,95 gr/l.
Acidez Volátil	0,29 gr/l.
Azúcar	9,60 gr/l.
SO2	13/76 mgr/l.
Presión CO2	6,00

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo oro limón pálido y reflejos verde-lima, de burbuja pequeña y desprendimiento constante, amplia corona persistente y lágrima fina.

AROMAS: Aromas frescos de recuerdo floral (flor seca, manzanilla), ligero toque varietal vegetal con balsámicos (hierba cortada, hinojo), fruta blanca y final con presencia de notas de crianza sobre lías (levadura, setas, fruto seco y pan tostados).

BOCA: Entrada en boca fresca y frutal, sensación de carbónico cremoso e integrado en el paladar, acidez cítrica (pomelo), de postgusto largo, fresco y ligeramente dulce, retronasal balsámica (eucalipto, pimienta) y de fruta madura (melocotón, pera).

Medalla de Plata – “Concurso Berliner Wine Trophy 2021”

Medalla de Plata – “Concurso International Challenge 2020”

Medalla de Plata – “Concurso Decanter 2019”

Medalla de Oro – “Concurso Mundus Vini 2019”

Commended Winner – “Concurso International Challenge 2018”

Medalla de Oro – “Concurso Sakura, Japan Women’s Wine Awards 2016”

Medalla de Plata – “Concurso Mundial de Bruselas 2013”

Puntuación Guía Peñín 2019: 86 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.

viticultores ·elaboradores

08733 El Pla del Penedés – Barcelona – España - www.parato.es - info@parato.es - Tel. +34 938 98 81 82