



ÀTICA CAVA Extra Brut Gran Reserva Ecològic



À

Cava Extra Brut Gran Reserva: amb una criança mínima de 30 mesos sobre lies, aporta gran complexitat tant aromàtica com en boca, amb amplis i elegants matisos fruitats madurs i derivats de la criança sobre llevats. Acompanya bé un àpat de principi a final, tant entrants freds i calents, així com carns guisades i peixos al forn. Excel·lent aperitiu en dies més calorosos.

VARIETAT 45% Macabeu
30% Xarel·lo
14% Chardonnay
11% Parellada

FERMENTACIÓ 2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a 13°C i criança sobre lies un mínim de 30 mesos fins al desgorjat.

ANALÍTICA °Alcohol 12'10 %vol.
Acidesa Total 4,00 gr/l.
Acidesa Volàtil .. 0,30 gr/l.
Sucre 4,95 gr/l.
SO2 10/64 mgr/l.
Pressió CO2 5,75

NOTA DE CATA

COLOR: Groc palla or vell allimonat, fina bombolla amb despreniment constant i mitja corona.

AROMES: Aromes marcades de la criança, on sobresurten fruites seques torrades (ametlla, avellana), flor seca i nou moscada, llevat, bolet i pa torrat.

BOCA: Entrada en boca amb carbònic cremós i ben integrat en el vi, de pas greixós, arrodonit per la criança, acidesa cítrica (pell de taronja seca) i postgust caramel·litzat.

Medalla d'Argent – XXV Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2020
Puntuació Guia Peñín 2019: 88 pts.



Agricultura ecològica: tots els nostres vins estan elaborats amb raïms de les nostres finques, en reconversió a l'agricultura ecològica.

viticultors ·elaboradors

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