



CAVA PARATÓ SEMI SECO Reserva



PARATÓ

Cava Reserva donde el licor de expedición añadido es notable, y le otorga una dulzura agradable, divertida, aunque siendo al mismo tiempo un cava sereno y ruedo dada su crianza. Ideal para una copa a los postres, el aperitivo oa media tarde.

VARIEDAD 31% Xarel·lo
30% Parellada
28% Macabeo
11% Chardonnay

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 6 semanas a 13°C y crianza sobre lías finas hasta el momento del degüelle durante un mínimo de 15 meses.

ANALÍTICA °Alcohol 11'85 % vol.
Acidez Total 3,95 gr/l.
Acidez Volátil 0,22 gr/l.
Azúcar 40,25 gr/l.
SO2 17/92 mgr/l.
Presión CO2 6,05

NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pajizo pálido de reflejos finamente dorados, burbuja fina y rosario constante, de ascensión lenta y amplia corona persistente en el lateral de la copa.

AROMAS: Aromas primarios de recuerdo afrutado muy maduro (pera, manzana golden, plátano maduro), fuerte componente varietal de recuerdo floral, hierba cortada, anisado y fondos de levadura para la crianza.

BOCA: En boca, carbónico fino y agradable, sensación refrescante cítrico moderado, postgusto largo, retronasal de pastelería (bollo, crema) y marcada cremosidad y dulzor.



Agricultura ecológica: todos nuestros vinos están elaborados con uvas de nuestras fincas, en reconversión a la agricultura ecológica.

viticultores ·elaboradores