



CAVA PARATÓ Semi Sec Reserva



PARATÓ

VARIETAT 31% Xarel·lo
30% Parellada
28% Macabeu
11% Chardonnay

FERMENTACIÓ 2ª fermentació en ampolla durant 6 setmanes a 13°C i criança sobre lies fines fins al moment de desgorjat durant un mínim de 15 mesos.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'85 %vol.
Acidesa Total	3,95 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,22 gr/l.
Sucre	40,25 gr/l.
SO2	17/92 mgr/l.
Pressió CO2	6,05

NOTA DE CATA

COLOR: Groc palla pàl·lid de reflexos finament daurats, bombolla fina i rosari constant, d'ascensió lenta i ampla corona persistent al lateral de la copa.

AROMES: Aromes primàries de record fruitat molt madur (pera, poma Golden, plàtan madur), forta component varietal de record floral, herba tallada, anís i fons de llevat per la criança.

BOCA: En boca, carbònic fi i agradable, sensació refrescant cítrica moderada, postgust llarg, retronasal de pastisseria (brioix, crema) i marcada cremositat i dolçor.



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 – Fax. +34 938 98 85 10