



Blanc Parató Xarel·lo XXV dolç natural



XXX

Vi blanc dolç natural de verema tardana. 100% Xarel·lo que es deixa sobremadurar a la vinya fins el punt òptim per obtenir aquest vi tan peculiar. Ideal per acompanyar foies, formatges blaus, amanides a base de fruits secs i codonyat.

VARIETAT 100 % Xarel·lo

VEREMA 08-10-2010

ELABORACIÓ Verema manual de Xarel·lo de vinyes de més de 50 anys, sobremadurat a la vinya en condicions d'atac de prodradura noble. Premsat suau del raïm sencer, desfangat a 12°C durant 24 hores.

FERMENTACIÓ a Tª controlada durant 14 dies a 13°C, moment que s'atura la fermentació amb fred a 3°C mantenint un contingut en sucre natural.

EMBOTELLAT primavera 2011

ANALÍTICA

°Alcohol	12'60	%vol 20°C.
Acides Total	3,65	gr/l.
Acides Volàtil	0,24	gr/l.
Sucre	80,0	gr/l.
SO2 LL/T	28/110	mgr/l.
pH	3,28	

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc palla de reflexos olivosos de textura densa i potent llàgrima.

AROMES: Aromes marcades per la maduració del raïm, amb presència de fruita blanca madura (meló, préssec sec) i vegetal-balsàmic (palla seca, caramel d'eucaliptus, fonoll).

BOCA: Entrada en boca dolça i envoltent, la dolçor natural potencia la sensació de fruita madura, acompanyada amb una lleugera acidesa de tipus cítric (pell de taronja, pomel) i final finament amarg de caràcter varietal.

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