



BLANC PARATÓ Xarel·lo 2021 Ecològic



PARATÓ

Varietal de Xarel·lo de vinyes velles. Es la varietat autòctona del Penedès per excel·lència, que destaca per la seva elegància, complexitat i estructura. Vi afruitat, persistent en boca, untuós i amb un marcat caràcter mediterrani. Gran acompanyant d'entrants, arrossos i suquets de peix.

VARIETAT Xarel·lo

DEFANGAT per flotació dels mostos i posterior fermentació a 16C° durant 24 dies.

ANALÍTICA

°Alcohol.....	12'50 %vol.
Acidesa Total	4,20 gr/l.
Acidesa Volàtil.....	0,16 gr/l.
Sucre.....	0,30 gr/l.
SO2	21/50 mgr/l.
pH	3,19

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc palla pà·lid verd-grisós, brillant i llàgrima potent.

AROMES: Aromes franques fruitades amb record de fruita d'os (préssec), pera i codony, obrint-se cap a notes més varietals més balsàmiques i vegetals com el fonoll, herba tallada i flor seca.

BOCA: Entrada en boca fresca, d'acidesa cítrica marcada, sensació cremosa subtil, postgust mig-llarg i retrogust de toc vegetal i record de planta de sotabosc.



Vi Vegà: Aquest producte està certificat com a Vegà.



Vi Ecològic: Aquest segell garanteix que aquest vi ha estat elaborat seguint les normes de producció, elaboració, envasat i comercialització.

Medalla d'Argent: XXVI Concurs de Vins i Caves de Catalunya-Girovi 2021
Medalla de Bronze: "54è Concurs de Vins de Qualitat DO.Penedès 2020"
Medalla de Bronze: XXIII Concurs de Vins i Caves de Catalunya - Girovi 2018
Medalla d'Argent – "51è Concurs de Vins de Qualitat DO.Penedès 2017"
Puntuació Guia Peñín 2019(Collita 2017): 87pts.

viticultors ·elaboradors

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