



CAVA PARATÓ Semi Seco Reserva Ecològic



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.

VARIETAT

44% Xarel·lo
34% Macabeu
15% Parellada
07% Chardonnay

FERMENTACIÓ

2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a 13°C i criança sobre lies fines fins al moment de desgorjat durant un mínim de 18 mesos.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'65 %vol.
ATS	4,15 gr/l. àcid tartàric
AVR	0,16 gr/l. àcid acètic
Sucre	37,8 gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	14/69 mgr/l.
Pressió CO2	5,75

NOTA DE CATA

COLOR:

Color groc palla i reflexes d'or nou-verdós, de bombolla fina amb bon despreniment i d'ascensió constant, corona marcada i persistència mitja, llàgrima potent.

AROMES:

Marcat per notes fruitades blanques madures (pera confitada, meló, pinya), poma al forn, floral (gessamí, pom de flor seca) i notes vegetals (palla seca) i final en nas amb presència de notes de criança (pa torrat, bolet, llevat) amb lleugeres aromes de fruits secs torrats.

BOCA:

Entrada en boca potent alhora que fresca i agradable, carbònic fonedís i fortament integrat, acidesa mitja-alta (làctic, pell de taronja) suavitzada per la presència dolça marcada, que potencia la sensació cremosa en postgust, mentre que el carbònic resulta fi i refrescant i final golós i potent.