



CAVA PARATÓ Semi Seco Reserva Ecològic



PARATÓ

VARIETAT 34% Xarel·lo
30% Parellada
25% Macabeu
11% 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 15 mesos.

ANALÍTICA

°Alcohol	11,70 % vol.
Acidesa Total	4,00 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,18 gr/l.
Sucre	38,00 gr/l.
SO2	19/74 mgr/l.
Pressió CO2	6,05

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc or pàl·lid de reflexos verd-llimona, 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), varietal de record floral, herba tallada i herba seca, anísat, fons de llevat i notes cítriques.

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



Cava ecològic: Aquest segell garanteix que aquest cava ha estat elaborat seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que ha estat controlat en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització.

viticultors ·elaboradors

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