



NEGRE PARATÓ Samsó 2018 Ecològic



PARATÓ

Vi negre monovarietal amb el que hem volgut retrobar la varietat Samsó (Carinyena), que des de sempre s'ha conreat al Penedès. Procedeix de dos úniques parcel·les situades a Guardiola de Font-rubí plantades a l'any 1976. Es un vi ple, amb estructura, però elegant i rodó, gens pesat, gentil i amable en el seu pas per boca. Ideal per acompanyar els plats més típics de la gastronomia del nostre país a base de carn, rostits o embotits.

VARIETAT	100% Samsó, vinyes velles subzona Turons de Vilafranca												
VEREMA	09/10/2018												
MACERACIÓ	Verema manual, maceració i fermentació de la pasta durant 20 dies a 23°C amb remuntats diaris.												
CRIANÇA	Posterior criança en bóta de roure francès i americà de 300 litres durant 13 mesos, on realitza la fermentació malolàctica.												
ANALÍTICA	<table> <tr> <td>°Alcohol</td> <td>14'20 %vol.</td> </tr> <tr> <td>Acidesa Total</td> <td>3,70 gr/l.</td> </tr> <tr> <td>Acidesa Volàtil ..</td> <td>0,69 gr/l.</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td>0,40 gr/l.</td> </tr> <tr> <td>SO2</td> <td>35/89 mgr/l.</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,41</td> </tr> </table>	°Alcohol	14'20 %vol.	Acidesa Total	3,70 gr/l.	Acidesa Volàtil ..	0,69 gr/l.	Sucre	0,40 gr/l.	SO2	35/89 mgr/l.	pH	3,41
°Alcohol	14'20 %vol.												
Acidesa Total	3,70 gr/l.												
Acidesa Volàtil ..	0,69 gr/l.												
Sucre	0,40 gr/l.												
SO2	35/89 mgr/l.												
pH	3,41												

NOTA DE CATA

COLOR:	Color roig robí de ribet vermell grana, de capa mitja-alta, llàgrima transparent i densa.
AROMES:	Franques de fruites vermelles i negres madures (fruita de bosc, maduixa, cirera) obrint-se cap a notes terciàries derivades de la criança torrefactes i especiades (fumats, fustes cremades, fruits secs torrats, caramel cremat, canyella) i lleugera presència vegetal-balsàmic de toc refrescant (resina de pi, eucaliptus) i terra humida.
BOCA:	D'entrada untuosa i càl·lida, presenta una fina harmonia entre alcohol-acidesa, de sensació fresc, sensació quelcom cítrica (aranja), fruitat madur, torrefacte i presència de tanins frescos que aporten vivacitat al conjunt.



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'Or - XXVIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2022
 Medalla d'Or – Vinari 2021 (Premis dels Vins Catalans)
 Medalla d'Or – “55è Concurs de Vins de Qualitat de l'Acadèmia Tastavins del Penedès 2021”
 Medalla d'Or – “Concurs Internacional Challenge 2020”
 Medalla d'Or - XXV Concurs de Vins i Caves de Catalunya - Girovi 2020
 Medalla d'Argent - XXIVè Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2019
 Medalla d'Or - XXIIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2018
 Medalla de Plata – “Concurs AWC Vienna International Wine Challenge 2017”
 Diploma d'Excel·lència–“51è Concurs de Vins de Qualitat de l'Acadèmia Tastavins del Penedès 2017”
 Puntuació: “Guia de Vins WINE UP! Gold Taste 90+ Wine Up Club 2017: 90,08 pts.”
 Medalla de Bronze – “50è Concurs de Vinos de Qualitat de l'AcadèmiaTastavins del Penedès 2016”
 Medalla d'Or – “Revista Gilbert & Gaillard 2016”
 Medalla d'Or – “Concurs Mundus Vini – The Grand International Wine Award Meininger 2016”
 Medalla d'Or – “Concurs AWC Vienna International Wine Challenge 2016”

viticultors ·elaboradors

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