

BLANCO PARATÓ Xarel·lo dulce natural 2019 Ecológico



XXV



Vino Vegano: Este producto está certificado como Vegano.



Vino Ecológico: Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

Vino blanco dulce natural de vendimia tardía. 100% Xarel·lo que se deja sobre madurar en la viña hasta el punto óptimo para conseguir este vino tan peculiar. Ideal para acompañar foies, quesos azules, ensaladas a base de frutos secos y membrillo.

VARIEDAD 100% Xarel·lo

VENDIMIA 26-09-2019

ELABORACIÓN Vendimia manual del Xarel·lo de más de 50 años, sobremadurado en la viña y en condiciones de ataque de podredura noble. Prensado suave de la uva entera, y desfangado a 10°C durante 48 horas.

FERMENTACIÓN a Tª controlada a baixa temperatura de 14°C fins el moment que s'atura la fermentació amb fred a 4°C mantenint un contingut en sucre natural.

EMBOTELLADO primavera 2021

ANALÍTICA	°Alcohol.....	12,55 %vol.
	Acidez Total.....	3,75 gr/l.
	Acidez Volátil.....	0,43 gr/l.
	Azúcar.....	122,0 gr/l.
	SO2.....	35/150 mgr/l.
	pH.....	3,19

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo pajizo pálido, ribete oro nuevo, denso y potente lágrima.

AROMAS: Aromas de suave sobremaduración, marcados por notas de frutas blancas y amarillas muy maduras (melón, orejones, plátano, piña), vegetales varietales (hinojo, anisados, flor seca).

BOCA: Paso en boca graso y a la vez con acidez cítrica refrescante (lima), color natural con toque láctico y retrogusto balsámico.