



CAVA PARATÓ Brut Reserva Ecològic



PARATÓ

Cava Reserva on la fruita és la protagonista. Criança mínima de 15 mesos en les nostres caves. Durant el desgorjament afegim el licor d'expedició que li dona la seva personalitat de Brut i potencia les notes fruitades. Ideal per acompanyar tot un àpat, des de l'entrant fins a les postres, o un bon aperitiu.

VARIETAT 36% Xarel·lo
32% Macabeu
17% Parellada
15% 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	3,95 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,29 gr/l.
Sucres	9,60 gr/l.
SO2	13/76 mgr/l.
Pressió CO2	6,00

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc or llimona pàl·lid i reflexos verd-llima, de bombolla petita i despreniment constant, àmplia corona persistent i llàgrima fina.

AROMES: Aromes fresques de record floral (flor seca, camamilla), lleuger toc varietal vegetal amb balsàmics (herba tallada, fonoll), fruita blanca i final amb presència de notes de criança sobre mares (llevat, bolet, fruit sec i pa torrats).

BOCA: Entrada en boca fresca i fruitosa, sensació de carbònic cremós i integrat al paladar, acidesa cítrica (pomel), de post gust llarg, fresc i lleugerament dolç, retronasal balsàmica (eucaliptus, pebre) i de fruita madura (préssec, pera).

Medalla d'Argent – “Berliner Wine Trophy 2021”

Medalla d'Argent – “Concurs International Challenge 2020”

Medalla d'Argent – “Concurs Decanter 2019”

Medalla d'Or – “Concurs Mundus Vini 2019”

Commended Winner – “Concurs International Challenge 2018”

Medalla d'Or – “Concurs Sakura, Japan Women's Wine Awards 2016”

Medalla d'Argent – “Concurs Mundial de Brussel·les 2013”

Puntuació Guia Peñín 2019: 86 pts.



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