



CAVA PARATÓ Brut Nature Reserva Ecológico



PARATÓ

Cava Reserva con más de 24 meses de crianza en nuestras cavas. En el momento del degüelle no añadimos ningún tipo de licor de expedición manteniendo el azúcar residual a niveles mínimos. Seco, serio, redondo y maduro. Es pues un cava Brut Nature que acompañará cualquier plato excepto postres muy dulces.

VARIEDAD
44% Xarel·lo
34% Macabeo
15% Parellada
07% Chardonnay

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 45 días a 13°C y crianza sobre lías finas hasta el momento del degüelle durante un mínimo de 18 meses.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'60 %vol.
ATT	3,95 gr/l. ácido tartárico
AVR	0,16 gr/l. ácido acético
Azúcar	0,75 gr/l. (glucosa+fructosa)
S02	12/68 mgr/l.
Presión CO2	5,85

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo-paja y reflejos de oro nuevo-aceite verde, de burbuja fina con buen desprendimiento y de ascensión constante, corona y persistencia medias, lágrima glicérica.

AROMAS: Marcado por notas afrutadas de frutas blancas maduras (melón, piña), mermelada de manzana, floral (pomo de flor seca) y notas vegetales-balsámicas (anís, paja seca) y final en nariz con presencia de notas de crianza (pan tostado, setas, levadura) con ligeros aromas de frutos secos.

BOCA: Entrada en boca potente a la vez que seria, carbónico fuertemente integrado en el vino, de burbuja cremosa, acidez media-alta maquillada por la crianza (todo lácteo, piel de naranja), de postgusto con recuerdo cremoso, carbónico vivo y retrogusto ligeramente licoroso y punto dulce por la propia crianza.



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.

