



## 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**  
42% Xarel·lo  
42% Macabeu  
09% Parellada  
07% 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 18 mesos.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	11'60	%vol.
Acidesa Total ....	4,40	gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,29	gr/l.
Sucre .....	11,15	gr/l.
SO2 .....	08/82	mgr/l.
Pressió CO2 .....	5,95	

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color groc or-nou pàl·lid i ribet oli verdós-llimona, de bombolla fina, bon despreniment i d'ascensió constant, corona potent i persistent, llàgrima marcada.

**AROMES:** Aromes de record de fruita fresca (pera, poma) i fruita madura (plàtan, meló), floral (magnòlia, pom de flor seca), notes vegetals (palla seca) i fruits secs (avellana torrada) i bona presència de notes de criança (pa cuit, torrats, llevat sec i crema de pastisseria).

**BOCA:** Entrada en boca fresca i agradable, carbònic fonedís i suau a la boca, acidesa mitja-alta (taronja sanguina, pell de llimona), dolçor moderada que complementa el postgust fruitat i la sensació cremosa, amb cos i de retrogust balsàmic (anisat, mentol) i lleuger caràcter terrós (calcari, bolet sec).



**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'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.

viticultors · elaboradors

08733 El Pla del Penedès – Barcelona – Espanya - [www.parato.es](http://www.parato.es) - [info@parato.es](mailto:info@parato.es) - Tel. +34 938 98 81 82