

BLANCO PARATÓ Xarel·lo Brisat 2022 Ecológico



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 elaborado como un vino tinto, macerado con las pieles, sin sulfitos ni levaduras añadidas, es un vino libre, de mínima intervención. También es un recuerdo hacia nuestros antepasados, un vino como hacían nuestros abuelos, natural, auténtico, un festival de aromas, sabores, sensaciones que no dejan indiferente. Un vino de historia y conocimiento.

VARIEDAD 100% Xarel·lo
Vendimia 02/09/2022

MACERACIÓN uva derrapada y encubada, sin adición de SO₂, pie de cuba de levadura indígena y maceración-fementación, mediante remontados por pigeage de las pieles durante 26 días.

FERMENTACIÓN a temperatura controlada de 16°, clarificación natural.

ANALÍTICA

°Alcohol	11,55	%vol.
Acidez Total	3,40	gr/l.
Acidez Volátil	0,63	gr/l.
Azúcar.....	0,30	gr/l.
SO ₂	02/90	mgr/l.
pH	3,36	

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo oro viejo-cobre de lágrima marcada.

AROMAS: Aromas marcados y limpios de la piel de uva, frutas blancas maduras (albaricoque, melocotón de viña) y típicas notas varietales de tipo vegetal como la paja seca, flor seca, musgo húmedo, flor de manzanilla, piel de cítricos y seta seca.

BOCA: Entrada en boca suave a la vez que potenciada por los taninos de la piel de uva, que evoluciona a un vino más estructurado al final de paladar, punto amargo sobre la lengua que proporciona ligera frescura, piel de uva, postgusto medianamente largo, y retrogusto final marcadamente salino (alga seca) y piel de naranja.

Medalla de Oro: "57 Concurso Tastavins DO. Penedés 2023"