



CAVA PARATÓ Semi Seco Reserva Ecológico



PARATÓ

VARIEDAD 34% Xarel·lo
30% Parellada
25% Macabeo
11% 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 15 meses.

ANALÍTICA

| | |
|---------------------|--------------|
| °Alcohol | 11,70 % vol. |
| Acidez Total | 4,00 gr/l. |
| Acidez Volátil | 0,18 gr/l. |
| Azúcar | 38,00 gr/l. |
| SO2 | 19/74 mgr/l. |
| Presión CO2 | 6,05 |

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo oro pálido de reflejos verde-limón, burbuja fina y rosario constante, de ascensión lenta y amplia corona persistente en el lateral de la copa.

AROMAS: Aromas primarios de recuerdo afrutado muy maduro (pera, manzana golden, plátano maduro), varietal de recuerdo floral, hierba cortada y hierba seca, anisado, fondo de levadura y notas cítricas.

BOCA: En boca, carbónico fino y agradable, sensación refrescante cítrica moderada, postgusto largo, retronasal de fruta blanca madura, pastelería (brioche) y marcada cremosidad y dulzura.



Cava ecológico: Este sello garantiza que este cava 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.

viticultores ·elaboradores

08733 El Pla del Penedés – Barcelona – España - www.parato.es - info@parato.es - Tel. +34 938 98 81 82