

BLANC PARATÓ Xarel·lo dolç natural 2019 Ecològic



XXV

Vi blanc dolç natural de verema tardana. 100% Xarel·lo que es deixa sobremadurar a la vinya fins el punt òptim per obtenir aquest vi tan peculiar. Ideal per acompanyar foies, formatges blaus, amanides a base de fruits secs i codonyat.

VARIETAT 100% Xarel·lo

VEREMA 26-09-2019

ELABORACIÓ Verema manual de Xarel·lo de vinyes de més de 50 anys, sobremadurat a la vinya en condicions d'atac de prodradura noble. Premsat suau del raïm sencer, desfangat a 10°C durant 48 hores.

FERMENTACIÓ a Tª controlada a baixa temperatura de 14°C fins el moment que s'atura la fermentació amb fred a 4°C mantenint un contingut en sucre natural.

EMBOTELLAT primavera 2021

ANALÍTICA

°Alcohol.....	12,55 % vol.
Acidesa Total	3,75 gr/l.
Acidesa Volàtil.....	0,43 gr/l.
Sucre.....	122,0 gr/l.
SO2	35/150 mgr/l.
pH	3,19

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc palla pà·lid , ribet or nou, dens i potent llàgrima.

AROMES: Aromes de suau sobremaduració, marcats per notes de fruites blanques i grogues molt madures (meló, orellanes, plàtan, pinya), vegetals varietals (fonoll, anisats, flor seca).

BOCA: Pas en boca greixós alhora que amb una acidesa cítrica refrescant (llima), color natural amb toc làctic i retrogust balsàmic.



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.

