

CAVA PARATÓ Brut Nature Reserva 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.



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
41% Xarel·lo
36% Macabeo
16% Chardonnay
07% Parellada

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	11'95 %vol.
ATT	5,97 gr/l. ácido tartárico
AVR	0,20 gr/l. ácido acético
Azúcar	0,90 gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	12/67 mgr/l.
Presión CO2	6,25

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo oro nuevo pálido y ribete verdoso, de burbuja fina, buen desprendimiento y de ascensión constante, corona amplia, bien marcada y persistencia larga, lágrima fina y brillante.

AROMAS: Aromas de recuerdo de fruta fresca (pera, manzana Golden y plátano maduro), floral (flor blanca), notas vegetales (musgo seco) y balsámico (hoja de pino) y presencia de notas de crianza (pan cocido, tostados, levadura fresca) y fondo de bosque y tierra húmeda.

BOCA: Paso en boca de entrada fresca y agradable, carbónico bastante integrado, suave en boca y carácter cremoso, acidez fresca (piel de limón, nuez verde), seco, de postgusto afrutado y larga persistencia y sensación cremosa, estructurado y de retrogusto balsámico (eucalipto) y suavemente mineral (granito, alga seca).