

PARATÓ ROSAT Pinot Noir 2021 Ecològic



PARATÓ

100% Pinot Noir. Excepcional vi varietal que ens ofereix una explosió d'intensos aromes i sabors de fruits vermells. Delicat, divertit, suggerent, i elegant, la seva degustació no ens deixarà indiferents. Moltes possibilitats de maridatge: des d'aperitius, amanides, pastes, arrossos, peix i carns suaus.

VARIETAT 100% Pinot Noir

VEREMA 21/08/2021

MACERACIÓ pel·licular durant 2 hores a 12°C.

DESFANGAT MOST FERMENTACIÓ posterior sangrat, desfangat per flotació del most i fermentació a 15°C durant 20 dies. Fermentació aturada amb fred per mantenir un lleuger nivell de sucre residual.

ANALÍTICA

°Alcohol	12,85	%vol.
Acidesa Total	3,95	gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,30	gr/l.
Sucres	3,90	gr/l.
SO ₂	26/90	mgr/l.
pH	3,26	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rosat pàl·lid pètal de rosa, brillant, ribet carmí-blavos, llàgrima notable.

AROMES: Aromes primàries i fermentatives secundàries amb presència fruitada madura, fruits vermells (maduixot, síndria), fruita d'ós (préssec blanc, nectarina) i final de nas balsàmic (full de pi, herba tallada).

BOCA: D'entrada en boca suau alhora que potent, de sensació cremosa, mitja estructura i fina tanicitat, sensació de fruita fresca i calidesa dolça, d'equilibri àcid cítric (llima) en el postgust dona caràcter fresc i viu.



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'Or: XXV Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2020
Medalla de Bronze: 53è Concurs de Vins de Qualitat de la DO.Penedès 2019
Medalla d'Argent: XXIVè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2019
Medalla d'Or: XXIIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2018
Diploma d'Excel·lència: 48è Concurs de Vins de Qualitat de la DO.Penedès
Medalla de Bronze: XVIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya-GIROVI 2013
1º Rosat d'Espanya-Concurs: "La Nariz de Oro 2011"