

BLANCO PARATÓ Xarel·lo Brisat 2021 Ecológico



PARATÓ

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 03/09/2021

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 30 días.

FERMENTACIÓN a temperatura controlada de 16°, clarificación natural.

ANALÍTICA

°Alcohol	11,95	%vol.
Acidez Total	3,70	gr/l.
Acidez Volátil	0,49	gr/l.
Azúcar.....	1,60	gr/l.
SO ₂	03/12	mgr/l.
pH	3,36	

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo dorado-cobre, lágrima intensa.

AROMAS: Aromas primarios francos de recuerdo varietal y piel de uva, predominante en notas vegetales y balsámicas, como hinojo, cítricos (pomelo), flor seca, especias dulces, manzanilla, caramelo quemado y final de cítrico amargo (piel de naranja seca).

BOCA: Entrada en boca suave y ligera, que evoluciona a un vino más estructurado a final de boca, presencia de tanino de piel de uva, postgusto persistente y retrogusto final en combinación de salinidad-acidez-amargura que ofrece frescos y notas de naranja confitada.



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.

