



CAVA PARATÓ Brut Reserva Ecológico



PARATÓ

Cava Reserva donde la fruta es la protagonista. Crianza mínima de 18 meses en nuestras cavas. Durante el degüelle añadimos el licor de expedición que le otorga la personalidad de Brut y potencia las notas afrutadas. Ideal para acompañar toda una comida, desde el entrante hasta los postres, o un buen aperitivo.

VARIEDAD 44% Xarel·lo
34% Macabeo
15% Parellada
07% 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 18 meses.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'60 %vol.
Acidez Total	4,05 gr/l. ácido tártrico
Acidez Volátil	0,16 gr/l. ácido acético
Azúcar	9,8 gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	10/76 mgr/l.
Presión CO2	5,95

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo-paja y reflejos de oro nuevo-verdoso, de burbuja fina con buen desprendimiento y de ascensión constante, corona marcada y persistencia media, lágrima potente.

AROMAS: Marcado por notas frutadas de frutas blancas maduras (pera confitada, melón, piña), manzana al horno, floral (jazmín, pomo de flor seca) y notas vegetales (paja seca) y final en nariz con presencia de notas de crianza (pan tostado, seta, levadura) con ligeros aromas de frutos secos tostados.

BOCA: Entrada en boca potente a la vez que fresca y agradable, carbónico fundido y fuertemente integrado, acidez media-alta (láctico, piel de naranja), dulzura moderada y complementada por una sensación cremoso-mantecosa en el postgusto, carbónico refrescante y final fresco y salino.



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.

Medalla de Oro – “Concurso Challenge International du Vin 2024”
Medalla Bronce – “Concurso Decanter 2024”
Medalla de Plata – “Concurso Berliner Wine Trophy 2021”
Medalla de Plata – “Concurso International Challenge 2020”
Medalla de Plata – “Concurso Decanter 2019”
Medalla de Oro – “Concurso Mundus Vini 2019”
Commended Winner – “Concurso International Challenge 2018”
Medalla de Oro – “Concurso Sakura, Japan Women’s Wine Awards 2016”
Medalla de Plata – “Concurso Mundil de Bruselas 2013”
Puntuación Guía Peñín 2019: 86 pts.

viticultores · elaboradores

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