



CAVA PARATÓ Brut Nature Reserva Ecológico



PARATÓ

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 33% Xarel·lo
32% Macabeo
18% Parellada
17% 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	11'90	%vol.
Acidez Total	3,80	gr/l.
Acidez Volátil	0,21	gr/l.
Azúcar	1,20	gr/l.
SO2	12/64	mgr/l.
Presión CO2	5,75	

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo oro nuevo pálido y ribete piel de limón, de burbuja fina, buen desprendimiento y de ascensión constante, corona amplia y bien marcada, lágrima fina y cierta sensación densa.

AROMAS: Aromas de recuerdo de fruta fresca (pera, manzana al horno y plátano maduro), floral (ramo de flor seca), notas vegetales (paja seca) y balsámico (hoja de pino) y presencia de notas de crianza (pan cocido, tostados, levadura seca) y fondo de bosque húmedo.

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



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.