NEGRE PARATÓ Samsó 2021 Ecológico

Gran Vi de Mas (Can Campmany)

Vino tinto monovarietal con el que hemos querido reencontrar la variedad Samsó (Cariñena), que desde siempre se ha cultivado en el Penedés. Procede de dos únicas parcelas situadas en Guardiola de Font-rubí plantadas en 1976. Su recolección es exclusivamente manual. Es un vino amplio, con estructura, pero elegante y redondo, nada pesado, gentil y amable en su paso por boca. Ideal para acompañar los platos más típicos de la gastronomía de nuestro país a base de carne, asados o embutidos.

VARIEDAD	100% Samsó, viñas viejas de la subzona Turons de Vilafranca
VENDIMIA	16/10/2019
MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN	durante 15 días a 25ºC con remontados diarios.
CRIANZA	posterior crianza en barrica de roble francés y americano de 300 Lts. durante cerca de 14 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

ANALÍTICA

ºAlcohol ……..	13'90	%vol.
Acidez Total ……	6,30	gr/l.
Acidez Volátil ….	0,86	gr/l.
Azúcar ……..	2,50	gr/l.
SO2 ……..	24/98	mgr/l.
pH ……..	3,47	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo rubí de ribete berenjena-azul granate, de capa media-alta, lágrima ligeramente teñida y densidad alta.

AROMAS: Aromas complejos marcados por el paso en barrica a la crianza con recuerdos de frutos secos tostados (almendra), torrefactos derivados del quemado de la bota (carbón húmedo, tabaco, brasa), balsámico-resinoso (vainilla dulce, hoja de pino, cera) y con oxigenación hacia especias (clavo, regaliz, algarroba seca) con final de fruta madura (mora, higo seco).

BOCA: Paso en boca fresco y estructurado, equilibrado en acidez y alcohol, de marcado recuerdo afrutado, acidez refrescante potenciada por el alcohol, postgusto de largo recorrido y taninos amables, retronasal final afrutado y recuerdo de frutos secos tostados en el tramo final del paladar.

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 Plata – XXVIII Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2023
Medalla de Oro – XXVII Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2022
Medalla de Oro – Vinari 2021 (Premios de los Vinos Catalanes)
Medalla de Oro – "55 Concurso de Vinos de Calidad de la Academia Tastavins del Penedés 2021"
Medalla de Oro – "Concurso International Challenge 2020"
Medalla de Oro – XXV Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2020
Medalla de Plata – XXIV Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2019
Medalla de Oro – XXIII Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2018
Medalla de Plata – "Concurso AWC Vienna International Wine Challenge 2017"
Diploma de Excelencia – "51 Concurso de Vinos de Calidad de la Academia Tastavins del Penedés 2017"
Puntuación:"Guía de Vinos WINE UP! Gold Taste 90+ Wine Up Club 2017: 90,08 pts."
Medalla de Bronce – "50 Concurso de Vinos de Calidad de la Academia Tastavins del Penedés 2016"
Medalla de Oro – "Revista Gilbert & Gaillard 2016"
Medalla de Oro – "Concurso Mundus Vini – The Grand International Wine Award Meininger 2016"
Medalla de Oro – "Concurso AWC Vienna International Wine Challenge 2016"

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