

## BLANC PARATÓ Xarel·lo Brisat 2021 Ecològic



**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.



Vi blanc elaborat com un vi negre, macerat amb les pells, sense sulfits ni llevats afegits, es un vi lliure, de mínima intervenció. Es també un record cap els nostres avantpassats, un vi com feien els nostres avis, natural, autèntic, un festival d'aromes, gustos i sensacions que no deixen indiferent. Un vi de història i coneixement.

**VARIETAT** 100% Xarel·lo  
Verema 03/09/2021

**MACERACIÓ** raïm derrapat i encubat, sense addició de SO<sub>2</sub>, peu de cub de llevat indígena i maceració-fementació, mitjançant remuntats per pigeage de les pells durant 30 dies.

**FERMENTACIÓ** a temperatura controlada de 16°, clarificació i estabilització natural.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	11,95	%vol.
Acides Total .....	3,70	gr/l.
Acides Volàtil ....	0,49	gr/l.
Sucre .....	1,60	gr/l.
SO <sub>2</sub> .....	03/12	mgr/l.
pH .....	3,36	

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color groc daurat-coure, llàgrima intensa.

**AROMES:** Aromes primàries franques de record varietal i pell de raïm, predominant en notes vegetals i balsàmiques, com fonoll, cítrics (pomel), flor seca, espècies dolces, camamilla, caramel cremat i final de cítric amarg (pell de taronja seca).

**BOCA:** Entrada en boca suau i lleugera, que evoluciona a un vi més estructurat a final de boca, presència de taní de pell de raïm, postgust persistent i retrogust final en combinació de salinitat-acidesa-amargor que ofereix refresc i notes de taronja confitada.