



NEGRE PARATÓ Samsó 2019 Ecológico

Gran Vi de Mas (Can Campmany)



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.



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 18 días a 25°C con remontados diarios.

CRIANZA posterior crianza en bodega de roble francés y americano de 300 Lts. durante cerca de 10 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

ANALÍTICA	°Alcohol	14'20	% vol.
	Acidez Total	3,85	gr/l.
	Acidez Volátil	0,70	gr/l.
	Azúcar	0,50	gr/l.
	SO2	27/100	mgr/l.
	pH	3,40	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo rubí de ribete berenjena-morado, de capa media-alta, lágrima transparente y densa.

AROMAS: Aromas potentes de frutos negros maduros (ciruela seca, cereza), caramelizados sobre marcadas notas de crianza donde aparecen con complejidad las maderas quemadas (pan tostado, café, caja de puros, carbón quemado), resinosos (roble, vainilla dulce, hoja de pino) y abriéndose a oxigenación hacia especias dulces (pimienta dulce), clavo y regaliz.

BOCA: Paso en boca fresco y estructurado, equilibrado en acidez y alcohol, de marcado recuerdo afrutado, acidez refrescante, postgusto medio-largo y taninos presentes pero integrados, retronasal final afrutado y recuerdo de frutos secos tostados.

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