



# NEGRE PARATÓ Samsó 2019 Ecològic

Gran Vi de Mas (Can Campmany)



Vi negre monovarietal amb el que hem volgut retrobar la varietat Samsó (Carinyena), que des de sempre s'ha conreat al Penedès. Procedeix de dos úniques parcel·les situades a Guardiola de Font-rubí plantades a l'any 1976. Es un vi ple, amb estructura, però elegant i rodó, gens pesat, gentil i amable en el seu pas per boca. Ideal per acompanyar els plats més típics de la gastronomia del nostre país a base de carn, rostits o embotits.

**VARIETAT** 100% Samsó, vinyes velles subzona Turons de Vilafranca

**VEREMA** 16/10/2019

**MACERACIÓ** Verema manual, maceració i fermentació de la pasta durant 18 dies a 25°C amb remuntats diaris.

**CRIANÇA** Posterior criança en bóta de roure francès i americà de 300 litres durant 10 mesos, on realitza la fermentació malolàctica.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	14'20	%vol.
Acidesa Total ....	3,85	gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,70	gr/l.
Sucre .....	0,50	gr/l.
SO2 .....	27/100	mgr/l.
pH .....	3,40	

## NOTA DE CATA

**COLOR:** Color roig robí de rivet albergínia-morat, de capa mitjana-alta, llàgrima transparent i densa.

**AROMES:** Aromes potents de fruits negres madurs (pruna seca, cirera), caramel·litzats sobre marcades notes de criança on apareixen amb complexitat les fustes cremades (pa torrat, cafè, caixa de puros, carbó cremat), resinoses (roure, vainilla dolça, fulla de pi) i obrint-se a oxigenació cap a espècies dolces (pebre dolç, clau i regalèsia.

**BOCA:** Pas en boca fresc i estructurat, equilibrat en acidesa i alcohol, de marcat record fruitat, acidesa refrescant, postgust mitjallarg i tanins presents però integrats, retronasal final fruitada i record de fruits secs torrats.



**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.



- Medalla d'Argent – XXVIIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2023
- Medalla d'Or - XXVIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2022
- Medalla d'Or – Vinari 2021 (Premis dels Vins Catalans)
- Medalla d'Or – “55è Concurs de Vins de Qualitat de l'Acadèmia Tastavins del Penedès 2021”
- Medalla d'Or – “Concurs International Challenge 2020”
- Medalla d'Or - XXV Concurs de Vins i Caves de Catalunya - Girovi 2020
- Medalla d'Argent - XXIVè Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2019
- Medalla d'Or - XXIIIè Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2018
- Medalla de Plata – “Concurs AWC Vienna International Wine Challenge 2017”
- Diploma d'Excel·lència– “51è Concurs de Vins de Qualitat de l'Acadèmia Tastavins del Penedès 2017”
- Puntuació: “Guia de Vins WINE UP! Gold Taste 90+ Wine Up Club 2017: 90,08 pts.”
- Medalla de Bronze – “50è Concurs de Vinos de Qualitat de l'AcadèmiaTastavins del Penedès 2016”
- Medalla d'Or – “Revista Gilbert & Gaillard 2016”
- Medalla d'Or – “Concurs Mundus Vini – The Grand International Wine Award Meininger 2016”
- Medalla d'Or – “Concurs AWC Vienna International Wine Challenge 2016”

viticultors ·elaboradors

08733 El Pla del Penedès – Barcelona – Espanya - [www.parato.es](http://www.parato.es)- [info@parato.es](mailto:info@parato.es) - Tel. +34 938 98 81 82