

CAVA PARATÓ Brut Nature Reserva 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.

PARATÓ

Cava Reserva amb més de 24 mesos de criança en les nostres caves. En el moment del desgorjament no afegim cap tipus de licor d'expedició mantenint el sucre residual a nivells mínims. Sec, seriós, rodó i madur. Es doncs un cava Brut Nature que acompanyarà qualsevol plat excepte postres molt dolces.

VARIETAT 41% Xarel·lo
36% Macabeu
16% Chardonnay
07% Parellada

FERMENTACIÓ 2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a 13°C i criança sobre lies fines fins al moment de desgorjat durant un mínim de 18 mesos.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'95 %vol.
ATT	5,97 gr/l. àcid tartàric
AVR	0,20 gr/l. àcid acètic
Sucre	0,90 gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	12/67 mgr/l.
Pressió CO2	6,25

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc or-nou pàl·lid i ribet verdós, de bombolla fina, bon despreniment i d'ascensió constant, corona àmplia, ben marcada i persistència llarga, llàgrima fina i brillant.

AROMES: Aromes de record de fruita fresca (pera, poma Golden i plàtan madur), floral (flor blanca), notes vegetals (molsa seca) i balsàmic (fulla de pi) i presència de notes de criança (pa cuit, torrats, llevat fresc) i fons de bosc i terra humida.

BOCA: Pas en boca d'entrada fresca i agradable, carbònic força integrat, suau a la boca i caràcter cremós, acidesa fresca (pell de llimona, anou verda), sec, de postgust fruitat i llarga persistència i sensació cremosa, estructurat i de retrogust balsàmic (eucaliptus) i suaument mineral (granit, alga seca).