



## NEGRE Passió Edició Exclusiva 2003



PARATO

Gran vi Reserva del nostre celler elaborat amb raïm de les nostres vinyes més velles. Verema manual amb caixes. Vi d'elaboració tradicional, emblemàtic amb una llarga criança en botes de roure americà francès i hongarès (mínim de 14 mesos), que li dona una personalitat i complexitat molt especial. Ha de respirar per manifestar les notes complexes i madures de la seva llarga criança. Indicat per acompanyar plats de llegums ben guisades, carns de tot tipus, rostits i per les llargues sobretaules de la nostra cultura mediterrània.

**VARIETAT** 57% Cabernet Sauvignon  
43% Ull de Llebre

**VEREMA MANUAL** Ull de llebre – Parcel·la A-5 “St.Pere” (1976): 12-13/09/2003  
Cab.Sauvignon-Parcel·la A-14 “Sta.Clara” (1991): 06/10/2003

**MACERACIÓ** Vinificació de varietats per separat.

**FERMENTACIÓ** Maceració i fermentació de la pasta durant 15-17 dies a una temperatura de 28°C, amb remuntatges diaris fins al descubart.

**CRIANÇA** 12 mesos de criança en botes de 300 litres de roure americà i francès.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	13'50 %vol.
Acidesa Total ....	3,85 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,74 gr/l.
Sucre .....	1,78 gr/l.
SO2 .....	14/77 mgr/l.
pH .....	3,37

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color roig robí caoba ribet roig-caoba de capa alta, dens i potent llàgrima tenyida i de caiguda lenta.

**AROMES:** Aromes marcadament terciaris derivats de la criança en barrica i posterior ampolla on sobresurten aromes vegetals (fulles de tabac i camamil·la), torrefactes (cafè, bosc i carbó humit), notes de fruites de licor i fruites seques (pruna, figa) i retronasal de fruits secs torrats (pinyons, ametlla caramel·litzada).

**BOCA:** En boca presenta una entrada potent i elegant, amb predomini del caràcter terciari, notes de record de conyac, presència de tanins madurs que aporten vivacitat, espècies dolces i final mineral (grafit, guix) i postgust llarg i sedós a final de paladar.

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