

## CAVA PARATÓ Brut Reserva Ecológico



**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.

PARATÓ

Cava Reserva donde la fruta es la protagonista. Crianza mínima de 15 meses en nuestras cavas. Durante el degüelle añadimos el licor de expedición que le otorga la personalidad de Brut y potencia las notas afrutadas. Ideal para acompañar toda una comida, desde el entrante hasta los postres, o un buen aperitivo.

**VARIEDAD**  
42% Xarel·lo  
42% Macabeo  
09% Parellada  
07% Chardonnay

**FERMENTACIÓN** 2ª fermentación en botella durante 45 días a 13°C y crianza sobre lías finas hasta el momento del degüelle durante un mínimo de 18 meses.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	11'60 %vol.
Acidez Total .....	4,40 gr/l.
Acidez Volátil ....	0,29 gr/l.
Azúcar .....	11,15 gr/l.
SO2 .....	08/82 mgr/l.
Presión CO2 .....	5,95

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color amarillo oro nuevo pálido y ribete aceite verdoso-limón, de burbuja fina, buen desprendimiento y de ascensión constante, corona potente y persistente, lágrima marcada.

**AROMAS:** Aromas de recuerdo de fruta fresca (pera, manzana) y fruta madura (plátano, melón), floral (magnolia, pomo de flor seca), notas vegetales (paja seca) y frutos secos (avellana tostada) y buena presencia de notas de crianza (pan cocido, tostados, levadura seca y crema pastelera).

**BOCA:** Entrada en boca fresca y agradable, carbónico fundido y suave en boca, acidez media-alta (naranja sanguina, piel de limón), dulzura moderada que complementa el postgusto afrutado y la sensación cremosa, con cuerpo y de retrogusto balsámico (anisado, mentol) y ligero carácter terroso (calcáreo, seta seca).

Medalla de Plata – “Concurso Berliner Wine Trophy 2021”  
Medalla de Plata – “Concurso International Challenge 2020”  
Medalla de Plata – “Concurso Decanter 2019”  
Medalla de Oro – “Concurso Mundus Vini 2019”  
Commended Winner – “Concurso International Challenge 2018”  
Medalla de Oro – “Concurso Sakura, Japan Women’s Wine Awards 2016”  
Medalla de Plata – “Concurso Mundil de Bruselas 2013”  
Puntuación Guía Peñín 2019: 86 pts.