



CAVA PARATÓ Brut 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.

Cava Reserva on la fruita és la protagonista. Criança mínima de 18 mesos en les nostres caves. Durant el desgorjament afegim el licor d'expedició que li dona la seva personalitat de Brut i potencia les notes fruitades. Ideal per acompanyar tot un àpat, des de l'entrant fins a les postres, o un bon aperitiu.

VARIETAT
44% Xarel·lo
34% Macabeu
15% Parellada
07% Chardonnay

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	11'60	%vol.
Acidesa Total	4,05	gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,16	gr/l.
Sucre	9,8	gr/l.
SO2	10/76	mgr/l.
Pressió CO2	5,95	

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc-palla i reflexes d'or nou-verdós, de bombolla fina amb bon despreniment i d'ascensió constant, corona marcada i persistència mitja, llàgrima potent.

AROMES: Marcat per notes fruitades de fruites blanques madures (pera confitada, meló, pinya), poma al forn, floral (gessamí, pom de flor seca) i notes vegetals (palla seca) i final en nas amb presència de notes de criança (pa torrat, bolet, llevat) amb lleugeres aromes de fruits secs torrats.

BOCA: Entrada en boca potent alhora que fresca i agradable, carbònic fonedís i fortament integrat, acidesa mitja-alta (làctic, pell de taronja), dolçor moderada i complementada per una sensació cremosa-mantecosa en el postgust, carbònic refrescant i final fresc i salí.

Medalla d'Or – "Concurs Challenge International du Vin 2024"

Medalla Bronze – "Concurs Decanter 2024"

Medalla d'Argent – "Berliner Wine Trophy 2021"

Medalla d'Argent – "Concurs International Challenge 2020"

Medalla d'Argent – "Concurs Decanter 2019"

Medalla d'Or – "Concurs Mundus Vini 2019"

Commended Winner – "Concurs International Challenge 2018"

Medalla d'Or – "Concurs Sakura, Japan Women's Wine Awards 2016"

Medalla d'Argent – "Concurs Mundial de Brussel·les 2013"

Puntuació Guia Peñín 2019: 86 pts.

viticultors · elaboradors

08733 El Pla del Penedès – Barcelona – Espanya - www.parato.es - info@parato.es - Tel. +34 938 98 81 82