



CAVA PARATÓ Brut Nature Reserva Ecológico



PARATÓ

Cava Reserva con más de 24 meses de crianza en nuestras cavas. En el momento del degüelle no añadimos ningún tipo de licor de expedición manteniendo el azúcar residual a niveles mínimos. Seco, serio, redondo y maduro. Es pues un cava Brut Nature que acompañará cualquier plato excepto postres muy dulces.

VARIEDAD 36% Xarel·lo
32% Macabeo
17% Parellada
15% 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 15 meses.

ANALÍTICA

°Alcohol	11,75 %vol.
Acidez Total	3,95 gr/l.
Acidez Volátil	0,27 gr/l.
Azúcar	1,25 gr/l.
SO2	12/72 mgr/l.
Presión CO2	5,95

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo limón pálido y tonos paja-cobre, de burbuja pequeña y desprendimiento constante, corona potente y persistente y lágrima fina.

AROMAS: Aromas francos de recuerdo floral (flor y paja seca, hoja de té), fruta blanca, piel de cítricos y final con moderada presencia de notas de crianza sobre lías (levadura, setas, fruto seco y crema pastelera).

BOCA: De paso en boca fresco y redondo, las notas de frutas maduras (manzana, melocotón blanco maduro) y sensación de carbónico cremoso integrado y acidez cítrica, confieren sensación refrescante y de post gusto largo y retronasal balsámica (eucalipto, sotobosque).



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.