



BLANC PARATÓ Xarel·lo 2023 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

Varietal de Xarel·lo de vinyes velles. Es la varietat autòctona del Penedès per excel·lència, que destaca per la seva elegància, complexitat i estructura. Vi afruitat, persistent en boca, untuós i amb un marcat caràcter mediterrani. Gran acompanyant d'entrants, arrossos i suquets de peix.

VARIETAT Xarel·lo

DEFANGAT per flotació dels mostos i posterior fermentació a 16Cº durant 23 dies.

ANALÍTICA

| | | |
|----------------|-------|--------------------------|
| ºAlcohol | 11'65 | %vol. |
| ATT | 5,93 | gr/l. àcid tartàric |
| AVR | 0,13 | gr/l. àcid acètic |
| Sucre | 0,40 | gr/l. (glucosa+fructosa) |
| SO2 | 35/85 | mgr/l. |
| pH | 3,21 | |

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc palla-verdós-llimona, brillant i amb llàgrima de caiguda lenta.

AROMES: Aromes de record varietal i presència de fruita blanca (pera, meló blanc), record balsàmic anisat i fulla de pi, toc vegetal (flor seca, molsa humida) i final floral (flor de taronger).

BOCA: Pas en boca lleuger i fresc, d'acidesa cítrica present, fruitós i final suau, de postgust llarg i refrescant, final de boca lleugerament amarg i retrogust fruitat amb presència de fruita blanca dolça (plàtan madur, préssec).

Medalla d'Or – XXIX Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2024
Medalla de Bronze - 56è Concurs Tastavins DO.Penedès 2022
Medalla d'Argent - XXVI Concurs de Vins i Caves de Catalunya-Girovi 2021
Medalla de Bronze - 54è Concurs de Vins de Qualitat DO.Penedès 2020
Medalla de Bronze - XXIII Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2018
Medalla d'Argent – 51è Concurs de Vins de Qualitat DO.Penedès 2017

viticultors · elaboradors

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