



NEGRE PARATÓ Samsó 2018 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.



Vino tinto monovarietal con el que hemos querido reencontrar la variedad Samsó (Cariñena), que desde siempre se ha cultivado en el Penedés. Procede de dos únicas parcelas situadas en Guardiola de Font-rubí plantadas en 1976. Su recolección es exclusivamente manual. Es un vino amplio, con estructura, pero elegante y redondo, nada pesado, gentil y amable en su paso por boca. Ideal para acompañar los platos más típicos de la gastronomía de nuestro país a base de carne, asados o embutidos.

VARIEDAD 100% Samsó, viñas viejas de la subzona Turons de Vilafranca

VENDIMIA 09/10/2018

MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN durante 20 días a 23°C con remontados diarios.

FERMENTACIÓN

CRIANZA posterior crianza en bodega de roble francés y americano de 300 Lts. durante cerca de 13 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

| | | | |
|------------------|---------------------|-------|--------|
| ANALÍTICA | °Alcohol | 14'20 | %vol. |
| | Acidez Total | 3,70 | gr/l. |
| | Acidez Volátil | 0,69 | gr/l. |
| | Azúcar | 0,40 | gr/l. |
| | SO2 | 35/89 | mgr/l. |
| | pH | 3,41 | |

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo rubí de ribete rojo granate, de capa media-alta, lágrima transparente y densa.

AROMAS: Francos de frutos rojos y maduros (fruta del bosque, fresa, cereza) abriéndose hacia notas terciarias derivadas de la crianza de torrefactos y especiados (ahumados, maderas quemadas, frutos secos tostados, caramelo quemado, canela) y ligera presencia vegetal-balsámico de toque refrescante (resina de pino, eucalipto) y tierra húmeda.

BOCA: De entrada untuosa y cálida, presenta una fina armonía entre alcohol-acidez, de sensación fresca, sensación algo cítrica (pomelo), afrutado maduro, torrefacto y presencia de taninos frescos que aportan vivacidad al conjunto.

Medalla de Oro – XXVII Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2022

Medalla de Oro – Vinari 2021 (Premios de los Vinos Catalanes)

Medalla de Oro – “55 Concurso de Vinos de Calidad de la Academia Tastavins del Penedés 2021”

Medalla de Oro – “Concurso International Challenge 2020”

Medalla de Oro – XXV Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2020

Medalla de Plata – XXIV Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2019

Medalla de Oro – XXIII Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya – Girovi 2018

Medalla de Plata – “Concurso AWC Vienna International Wine Challenge 2017”

Diploma de Excelencia – “51 Concurso de Vinos de Calidad de la Academia Tastavins del Penedés 2017”

Puntuación: “Guía de Vinos WINE UP! Gold Taste 90+ Wine Up Club 2017: 90,08 pts.”

Medalla de Bronce – “50 Concurso de Vinos de Calidad de la Academia Tastavins del Penedés 2016”

Medalla de Oro – “Revista Gilbert & Gaillard 2016”

Medalla de Oro – “Concurso Mundus Vini – The Grand International Wine Award Meininger 2016”

Medalla de Oro – “Concurso AWC Vienna International Wine Challenge 2016”