

## BLANC PARATÓ Xarel·lo 2022 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 15C° durant 20 dies.

**ANALÍTICA**

°Alcohol.....	12'60	%vol.
Acidesa Total .....	4,25	gr/l.
Acidesa Volàtil.....	0,16	gr/l.
Sucre.....	0,30	gr/l.
SO2 .....	26/78	mgr/l.
pH .....	3,25	

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color groc palla-verd/grisós, brillant i amb llàgrima de caiguda lenta.

**AROMES:** Aromes de record varietal i presència de fruita blanca (pera, plàtan verda), típiques notes finament vegetals (anisat-fonoll, palla seca sotabosc) i final floral (pètal de rosa, gessamí).

**BOCA:** Entrada en boca lleugera i fresca i marcat caràcter glicèric, d'acidesa cítrica present, amable al final del paladar i postgust mitjà-llarg, amb notes fruitoses madures (plàtan, préssec de vinya) i sensació estructurada, de toc vegetal i finament amarg.

*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"*