

BLANCO PARATÓ Xarel·lo 2023 Ecológico



PARATÓ

Varietal de Xarel·lo de viñas viejas. Es la variedad autóctona del Penedés por excelencia, que destaca por su elegancia, complejidad y estructura. Vino afrutado, persistente en boca, untuoso y con un marcado carácter mediterráneo. Gran acompañante de entrantes, arroces y platos de pescado.

VARIEDAD Xarel·lo

DEFANGADO: por flotación de los mostos y posterior fermentación a 16°C durante 23 días.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'65 %vol.
ATT	5,93 gr/l. ácido tartárico
AVR	0,13 gr/l. ácido acético
Azúcar	0,40 gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	35/85 mgr/l.
pH.....	3,21

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo pajizo-verdoso-limón, brillante y con lágrima de caída lenta.

AROMAS: Aromas de recuerdo varietal y presencia de fruta blanca (pera, melón blanco), recuerdo balsámico anisado y hoja de pino, toque vegetal (flor seco, musgo húmedo) y final floral (azahar).

BOCA: Paso en boca ligero y fresco, de acidez cítrica presente, afrutado y final suave, de postgusto largo y refrescante, final de boca ligeramente amargo y retrogusto afrutado con presencia de fruta blanca dulce (plátano maduro, melocotón).



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



Medalla de Oro – XXIX Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña Girovi 2024
 Medalla de Bronce - 56º Concurso Tastavins DO.Penedés 2022
 Medalla de Plata - XXVI Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña Girovi 2021
 Medalla de Bronce - 54º Concurso Vinos de Calidad DO.Penedés 2020
 Medalla de Bronce - XXIII Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña Girovi 2018
 Medalla de Plata - 51º Concurso Vinos de Calidad DO. Penedés 2017