

## BLANCO PARATÓ Xarel·lo 2024 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

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 14 días.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	12'60	%vol.
ATT .....	5,89	gr/l. ácido tartárico
AVR .....	0,33	gr/l. ácido acético
Azúcar .....	0,50	gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2 .....	32/83	mgr/l.
pH .....	3,20	

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color amarillo pajizo pálido-verdoso-alimonado, brillante y con lágrima fina y de caída lenta.

**AROMAS:** Aromas de recuerdo varietal y presencia de fruta blanca (pera), cítricos, recuerdo balsámico anisado y hoja de pino, toque vegetal (hierba cortada, hinojo) final floral (azahar).

**BOCA:** Paso en boca ligero y fresco, de acidez cítrica presente, afrutado y final suave, de postgusto persistente, sensación refrescante, final de boca ligeramente amargo típico varietal y retrogusto afrutado con presencia de fruta blanca (plátano verde) y pomelo.

*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*