

Parató Samsó 2018

Agustí Ensesa Bonet



Medalla d'Or al XXVII Concurs de Vins, Espumosos i Vermuts de Catalunya, Girovi 2022. És un vi monovarietal elaborat amb la varietat Samsó (Carinyena) de vinyes velles plantades l'any 1976 en dues parcel·les situades a Guardiola de Font Rubí, de cultiu ecològic certificat pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE). El Parató negre 2018, criança, és d'un color roig robí de capa mitja-alta. Aromes molt elegants de fruites negres madures amb notes terciàries que denoten una criança en fusta de bona qualitat. Notes balsàmiques pròpies dels vins ben elaborats amb acurada criança

en barriques noves i seminoves. En boca és un vi potent i saborós amb estructura, però gens pesat i molt equilibrat. Tanins ben integrats i bona persistència en boca. Un gran vi negre del Penedès elaborat amb una varietat que des de sempre s'ha conreat a la zona i que treballada amb precisió dona molt bona qualitat. Recomanat per a plats de carns vermelles a la graella i rostits casolans. Presentació molt elegant amb ampolla i etiqueta negra.

El celler elaborador: Parató Vinícola, situat al Camí de Can Respall, al Pla del Penedès, dins de la Denominació d'Origen Penedès, ha apostat des de la seva fundació l'any 1975 per Josep Elias Andreu per l'elaboració de vins i caves de qualitat amb raïms de les seves vinyes. Actualment està gestionat pels quatre fills que li donen continuïtat i modernitat. Participa des de fa molts anys al Concurs Girovi amb guardons amb els seus vins i caves. Al Girovi d'aquest any també ha obtingut Medalla de Plata amb el seu vi negre mitja criança Finca Renardes 2018 i molt bona puntuació amb el seu blanc monovarietal xarel·lo 2021, Espiadimonis.

Any: 2018

D.O.: Penedès

Raïm: Samsó

Graduació: 14°

Preu aproximat: 16 €