

# PARELLADA NATURAL



**NOMBRE DEL VINO:** PARELLADA NATURAL

**BODEGA:** VARIETATS D'ALÇADA, S.L.

**REGIÓN:** CATALUNYA

**ÁREA:** ALTS D'ANCOSA

**ALTITUD:** 600 M

**ENOLOGO:** JOSEP MITJANS

**AÑADA:** 2019

**VARIEDAD:** PARELLADA

**CULTIVO:** ECOLOGICO

**EDAD DE LA VIÑA:** +60 AÑOS

**SUELOS:** ARCILLOSOS Y CALCAREOS

**VINIFICACIÓN:** FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA EN ANFORAS DE ARCILLA DE 1.000 LITROS

**CRIANZA:** CON SUS PIELS EN ANFORAS DE ARCILLA DE 1.000 LITROS DURANTE 6 MESES.

**FILTRADO POR DECANTACIÓN**  
SIN SULFITOS AÑADIDOS

**ANALÍTICA:**

**Alcohol:** 10.5%

**PH:** 3.50

**Azúcar residual:** <1%

**NOTA DE CATA:**

**Vista:** Amarillo pálido con ribetes grises.

**Nariz:** Intensidad notable, notas de compota de fruta blanca.

**Boca:** Entrada fresca con recuerdos a manzana, paso por boca glicérido y final persistente.

