

# PARELLADA NATURAL

---



**NOM DEL VI:** PARELLADA NATURAL  
**CELLER:** VARIETATS D'ALÇADA, S.L.  
**REGIÓ:** CATALUNYA  
**ÀREA:** ALTS D'ANCOSA  
**ALTITUD:** 600 M  
**ENÒLEG:** JOSEP MITJANS  
**ANYADA:** 2019  
**VARIETATS:** PARELLADA  
**CULTIU:** ECOLÒGIC  
**EDAT DE LA VINYA:** +60 ANYS

**SOLS:** ARGILOSOS I CALCÀRIS

**VINIFICACIÓ:** FERMENTACIÓ EN ÀMFORES D'ARGILA DE 1.000 LITRES A TEMPERATURA CONTROLADA.

**ENVELLIMENT:** CRIANÇA AMB LES SEVES PELLIS EN ÀMFORES D'ARGILA DE 1.000 LITRES DURANT 6 MESOS.

FILTRAT PER DECANTACIÓ  
SENSE SULFITS AFEGITS.

**ANALÍTICA:**

**Alcohol:** 10.5%

**PH:** 3.50

**Sucre residual:** <1%

**NOTA DE TAST:**

**Vista:** Groc pàl·lid amb voraviu grisos.

**Nas:** Intensitat notable, notes de compota de fruita blanca.

**Boca:** Entrada fresca amb records de poma, pas de boca glicèric i final persistent.

