

# PARELLADA NATURAL



**NOM DEL VI:** PARELLADA NATURAL BRISADA  
**CELLER:** VINS PETXINA  
**REGIÓ:** CATALUNYA  
**ÀREA:** ALTS D'ANCOSA  
**ALTITUD:** 600 M  
**ENÒLEG:** JOSEP MITJANS  
**ANYADA:** 2022  
**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:** Entrada suau i refrescant. Notes de pera i préssec. Net i llarg final.  
FILTRAT PER DECANTACIÓ  
SENSE SULFITS AFEGITS.

**ANALÍTICA:**

**Alcohol:** 10.5%

**PH:** 3.50

**Sucre residual:** <1%

**NOTA DE TAST:**

**Vista:** Groc intens amb tonalitats ataronjades.

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

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

