

Els vins de la setmana | Cupatges | Actualitzat el 26/07/2022 a les 13:33

El Samsó del celler Parató s'uneix a l'excusiu grup de "Gran Vi de Mas"

La DO Penedès concedeix el distntiu a aquest vi negre de samsó (carinyena) que el celler vinifica des del 2006



Des del 1975 el celler Parató, celler situat a El Pla del Penedès, conrea les dues vinyes de samsó, a la finca Can Campmany. Va ser al 2006 quan, valorant l'alta qualitat del vi obtingut, Parató va decidir vinificar-lo per separat.

Samsó és el vi negre més emblemàtic del celler. Després de molts anys de reconeixements, tant a nivell nacional com internacional, la Denominació d'Origen Penedès li ha concedit la distinció de **Gran Vi de Mas**.

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital



Amb aquest reconeixement es garanteix la qualitat del vi, amb raïms 100% ecològics i d'una vinya situada al costat d'un celler que pertany a un mas centenari, en perfecte estat de conservació i amb un entorn paisatgístic d'alt valor.

El vi destaca per les aromes de fruites vermelles i negres madures (fruita de bosc, maduixa, cirera) i les notes torrefactes i especiades (fumats, fustes cremades, fruits secs torrats, caramel cremat, canyella). Un vi que podeu trobar al mercat a uns 18'50 euros l'ampolla.

Pots consultar els últims vins de la DO Penedès que s'han incorporat a les categories Gran Vi de Mas i Vi de Mas aquí.