

PERELADA

DESDE 1923



Brut Millésimé 2014

Algunos años, los vinos de Macabeu, Xarel·lo y Parellada son especialmente inspiradores. Son las añadas en las que elaboramos este Brut Millésimé, un cava de gran elegancia.

Denominación de Origen: Cava.

Variedades: Xarel·lo (45%), Parellada (30%), Macabeu (25%).

Elaboración:

Vino base: Elaborado a partir de vinos seleccionados de la cosecha 2014.

Elaboración: Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.

Crianza: Mínimo de 9 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella: Cava reserva, A.V., 75 cl.

Nota de cata:

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio y afrutado, con un ligero tono a crianza. Muy expresivo. Sabor a fruta madura con un ligero final de frutos secos. Buen equilibrio, largo, sabroso y potente en boca.

Lo que dice la crítica:

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2013	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola.</i>	90 puntos.

Análisis:

Graduación: 11,50% vol.
Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).
Azúcar residual: 6,00 g/l.
Acidez volátil: 0,22 g/l.
SO₂ libre: 23,04 mg/l.
SO₂ total: 80 mg/l.