

PERELADA

DESDE 1923



Brut Nature Chardonnay 2011

El vino de Chardonnay, probablemente la uva que da lugar a los más finos vinos blancos del mundo, resulta ideal para los cavas de largo envejecimiento. En el caso de este Perelada Brut Nature Chardonnay, permanece en botella un mínimo de 24 meses antes del degüelle.

Denominación de Origen: Cava.

Variedades: Chardonnay (100%).

Elaboración:

Vino base: Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O. Cava. Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.

Crianza: Permanece en cava un mínimo de 24 meses, antes del degüelle.

Tipo de botella: Cava, AV, 75 cl.

Nota de cata:

Color amarillo paja con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio, a fruta madura con tonos marcados de crianza. Seco, suave al paladar, complejo en boca, buen equilibrio gustativo.

Lo que dice la crítica:

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2011	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2016</i>	9,17 puntos.
2011	<i>Guía Peñín 2016 y 2017</i>	90 puntos. Excelente. ★★★★★ 5 estrellas: Excelente relación calidad-precio.

Análisis:

Graduación: 12,00% vol.
Acidez total: 4,00 g/l (a.s.).
Azúcar residual: 1,40 g/l.
Acidez volátil: 0,25 g/l.
SO₂ libre: 21,76 mg/l.
SO₂ total: 70,4 mg/l.