

PERELADA

DESDE 1923



Brut Nature Cuvée Especial 2013

Perelada Brut Nature Cuvée Especial se elabora únicamente en las añadas excepcionales y a partir de una cuidadosa selección de vinos procedentes de las mejores variedades típicas del cava, en perfecto equilibrio con la Chardonnay. El resultado es un cava fuera de lo común.

Denominación de Origen: Cava.

Variedades: Xarel·lo (42%), Parellada (22%), Macabeu (21%), Chardonnay (15%).

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: Mínimo de doce 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, afrutado y largo. Seco, suave, complejo y elegante en boca, buen equilibrio gustativo.

Lo que dice la crítica:

AÑADA

GUÍA / MEDIO

PUNTUACIÓN

2013

Guía Peñín 2016

90 puntos. Excelente.

★★★★★

5 estrellas: Excelente relación calidad-precio.



Estuche individual
opcional



Análisis:

Graduación: 11,50% vol.
Acidez total: 3,90 g/l (a.s.).
Azúcar residual: 1,10 g/l.
SO₂ libre: 21,76 mg/l
SO₂ total: 80 mg/l.
AV real: 0,22 g/l