

PERELADA

DESDE 1923



Brut Nature Vintage 2014

Un cava capaz de ser protagonista en los eventos más especiales y festivos. Este Perelada Brut Nature Vintage se ha elaborado a partir de vinos procedentes de las tres variedades típicas del cava, seleccionados entre los mejores de la añada 2014.

Denominación de Origen: Cava.

Variedades: Parellada (55%), Macabeu (25%), Xarel·lo (20%).

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: Doce meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella: Cava, Anti 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 con matiz afrutado y un ligero tono de crianza. Seco, suave al paladar, complejo en boca, buen equilibrio gustativo.

Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2013	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola.</i>	93 puntos.
2013	<i>La Guia de Vins de Catalunya 2016</i>	9,07 puntos.

Análisis:

Graduación: 11,5% vol.

SO₂ libre: 20,48 mg/l.

SO₂ total: 76,8 mg/l.

Acidez total: 3,7 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,25 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 1,2 g/l.