PERELADA
DESDE 1923

Brut Rosé

Perelada Brut Rosé ofrece un toque diferente de color con su cupaje de vinos de las variedades tintas Garnatxa, Pinot Noir y Trepat. Un original cava rosado en cuya elaboración se sigue el método tradicional con todo el rigor y cuidado que caracterizan a Perelada.

Denominación de Origen: Cava.

Variedades: Garnatxa (69%), Pinot Noir (17%), Trepat (14%).

Elaboración:

Vino base: Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O. Cava.
Elaboración: Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.
Crianza: Unos doce meses en botella, antes del degüelle.
Tipo de botella: Cava, blanco, 75 cl.

Nota de cata:

Color rojo cereza pálido. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio afrutado, con un ligero tono de crianza. Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca.

Análisis:

Graduación: 11,50% vol.
Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,22 g/l (a.t.).
Azúcares: 10 g/l.
SO_2 libre: 23,04 mg/l.
SO_2 total: 80 mg/l.

Brut Rosé

Lo que dice la crítica...

• En una cata ciega en la que participaron 273 bodegas, el Perelada Brut Rosé fue elegido para ser servido en el aperitivo del enlace entre Felipe de Borbón y Letizia Ortiz, celebrado en Madrid en mayo de 2004.

Expansión

El cava rosado de la boda, de Peralada

Cavas Castillo de Peralada desveló ayer uno de los pocos secretos que quedaban por descubrir de la boda real que se celebró el pasado sábado en Madrid. El cava rosado que se sirvió en el aperitivo del enlace entre Felipe de Borbón y Letizia Ortiz fue el *Castell Peralada Brut Rosat*, elaborado con las variedades *pinot noir*, *monastrell* y *garnatxa*. Este cava es uno de los clásicos de la bodega propiedad de la familia Suqué-Mateu –elaboradora también de los vinos *Blanc Pescador* y *Cresta Rosa*– y era una de las bebidas habituales que servía Salvador Dalí a los invitados que recibía en su casa de Cadaqués. Precisamente, con motivo de la celebración del Año Dalí, Peralada ha lanzado recientemente al mercado una edición especial de cava rosado con la marca *Torre Galatea*.

GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
La Guia de Vins de Catalunya 2016	9,18 puntos.
Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola.	90 puntos.
La Guia de Vins de Catalunya 2014	9,12 puntos.

Palmarés

Gold Medal
Sakura Women's Wine Awards 2015
(Japón)

Gold Medal
Sommelier Wine Awards 2012
(Reino Unido)

Cavas del Castillo de Perelada, S.A.
www.perelada.com - perelada@castilloperelada.com
Peralada: Plaça del Carme, 1 - 17491 Peralada (Girona) - Tel +34 972 53 80 11 - Fax +34 972 53 82 77
Barcelona: C. dels Motors, 138 - 08038 Barcelona - Tel +34 93 223 30 22 - Fax +34 93 223 13 70
Vilafranca del Penedès: Av. Barcelona, 78 - 08720 Vilafranca del Penedès (Bcn) - Tel +34 93 818 06 76 - Fax +34 93 818 09 26