

PERELADA

DESDE 1923



Dulce

Una selección de vino de las variedades Macabeu, Xarel·lo y Parellada nos permite elaborar este cava dulce, envejecido durante doce meses en botella.

Denominación de Origen: Cava.

Variedades: Macabeu (35%), Xarel·lo (33%), Parellada (32%).

Elaboración:

Vino base: Elaborado a partir de vinos procedentes de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la Denominación de Origen Cava. Vinificación del mosto flor con fermentación controlada.

Crianza: La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece unos doce meses en botella.

Tipo de botella: Cava, color verde, 75 cl.

Nota de cata:

Color amarillo pálido brillante. Límpido y brillante. Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio ligeramente afrutado, con un ligero tono a miel. Sabor complejo con recuerdos de frutas maduras. Buen equilibrio en boca.

Análisis:

Graduación: 11,00% vol.
Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).
Azúcares: 62,00 g/l.