

PERELADA

DESDE 1923



Sec

Un elegante cava de aromas florales que despliega también sutiles matices de crianza fruto de sus doce meses de envejecimiento en botella.

Denominación de Origen: Cava.

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

Elaboración:

Vino base: Blanco de la D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.

Crianza: La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava un mínimo de doce meses antes del degüelle.

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

Nota de cata:

Color amarillo pálido brillante. Su fino aroma es básicamente floral, aunque con matices de crianza. Equilibrado, fresco y persistente en boca, presenta una buena evolución sensorial.

Análisis:

Graduación: 11,50% vol.
Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).
Azúcares: 19 g/l.