

PERELADA

DESDE 1923



## Semi Sec

Un cava clásico, elaborado a partir de vino procedente de las tres variedades típicas, que envejece doce meses antes del degüelle.

**Denominación de Origen:** Cava.

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

### Elaboración:

**Vino base:** Blanco 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 unos doce meses.

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

### Nota de cata:

Color amarillo pálido brillante. Finos aromas florales con matices de crianza. Dulce, equilibrado en boca, amplio y persistente.

### Análisis:

**Graduación:** 11,50% vol.  
**Acidez total:** 3,80 g/l (a.s.).  
**Azúcares:** 37 g/l.