

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2016

## Crianza.

Doce meses en botella antes del degüelle

## Tipo de botella

Cava reserva, blanca, 75 cl

## Variedad de la uva

Trepat (87%), Garnacha (12%), Pinot Noir (1%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



“ Sólo en las añadas en las que la variedad Trepat da los vinos más excepcionales en la región del Cava elaboramos este Perelada Brut Rosé Cuvée Especial. ”

Simó Serra. Enólogo.

## Nota de cata

Color rosado de media intensidad, límpido y brillante  
Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio a fruta roja. Suave, complejo y elegante en boca.

Buen equilibrio gustativo, persistente.

## Análisis

Graduación: 11,7% Vol.

SO2 libre: 21,76 mg/l.

SO2 total: 70,2 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 6 g/l.

# Brut Rosé Cuvée Especial

