

Denominació d'origen

D.O Cava

Criança

La segona fermentació es realitza en ampolla, seguint el mètode tradicional. Roman a la cava durant dotze mesos.

Tipus d'ampolla

Cava, color verd, 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Elaborat a partir de vins procedents de raïm seleccionat de vinyes emparades per la Denominació d'Origen Cava. Vinificació del most flor amb fermentació controlada.



“ Una selecció de vi de les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada ens permet elaborar aquest cava dolç, envellit durant dotze mesos en ampolla. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc pàl·lid. Límpid i brillant.

Despreniment de fines bombolles, amb formació de corona.

Aroma neta lleugerament afruitada, amb un toc de mel.

Gust complex de fruites madures i bon equilibri en boca.

Anàlisi

Graduació: 11,00% vol.

Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).

Sucres: 62 g/l.

Perelada Dulce

