

PERELADA

ESPÍRITU ANFITRIÓN · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

CRianza

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava hasta nueve meses, antes del degüelle

VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeo, Parellada.

ELABORACIÓN

Blanco D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.

PERELADA FESTIVAL BRUT



EL FESTIVAL BRUT ES UN
EXPONENTE DE LA ELEGANCIA Y
LA SOFISTICACIÓN DEL FESTIVAL
DE MÚSICA DE PERALADA.

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Limpio y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio, afrutado y largo.

Suave, complejo y elegante en boca, buen equilibrio gustativo.

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.
Contiene sulfitos.



@perelada



perelada.com

