

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2023

CRIANZA

Mínimo 18 meses en botella antes del degüelle.

VARIEDADES

Macabeo, Chardonnay.

ELABORACIÓN

Elaborado con vinos seleccionados de la añada 2023 con denominación de origen Cava.

PERELADA
BRUT RESERVA



EL BRUT RESERVA ES UN
EXPONENTE DE LA ELEGANCIA Y
LA SOFISTICACIÓN DE LOS CAVAS
PERELADA.

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.

Seco, suave, complejo y elegante en boca, buen
equilibrio gustativo.

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.
Contiene sulfitos.

