



PERELADA

ESPÍRITU ANFITRIÓN · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

CRianza

Un mínimo de 9 meses en botella, antes del degüelle.

VARIEDADES

Garnacha, Trepat, Pinot Noir.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de vinos seleccionados de la cosecha 2024 amparados por la Denominación de Origen Cava. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada.

PERELADA

BRUT ROSÉ



UN ORIGINAL CAVA ROSADO
ELABORADO CON TODO EL RIGOR
Y CURA QUE CARACTERIZAN
PERELADA.

DELFI SANAHUJA.
MASTER WINEMAKER TOP 100
BY THE DRINKS BUSINESS, 2026.

NOTA DE CATA

Color rosa pálido.

Burbuja fina y abundante.

Aroma definido por notas de frutos rojos.

En boca, es ligero y refrescante, con una burbuja fina que realza su vivacidad.

Final agradable con buen equilibrio entre dulzor y frescura.

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.
Contiene sulfitos.



@perelada 

perelada.com 