

PERELADA

ESPÍRITU ANFITRIÓN · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Cava

AÑADA

NV

CRianza

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava un mínimo de doce meses antes del degüelle.

VARIEDADES

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

ELABORACIÓN

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



UN ELEGANTE CAVA DE AROMAS FLORALES QUE DESPLIEGA TAMBIÉN SUTILES MaticES DE CRIANZA FRUTO DE LOS DOCE MESES DE ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA.

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido brillante.

Su fino aroma es básicamente floral, aunque con matices de crianza.

Equilibrado, fresco y persistente en boca, presenta una buena evolución sensorial.

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.
Contiene sulfitos



PERELADA SEC

@perelada



www.perelada.com

