

PERELADA

ESPÍRITU ANFITRIÓN · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2021

CRianza

Mínimo 9 meses en botella, antes del degüelle.

VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeo, Parellada.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de vinos seleccionados amparados por la Denominación de Origen Cava.

PERELADA SEMI SEC



UN CAVA DUCLE EN EL QUE EL
CARISMA QUE CARACTERIZA A
PERELADA ESTÁ MUY PRESENTE.

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido brillante.
Finos aromas florales con matices de crianza.
Dulce, equilibrado en boca, amplio y persistente.

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.
Contiene sulfitos



@perelada



perelada.com

