



PERELADA

ESPÍRITU ANFITRIÓN · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

CRianza

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

VARIEDADES

Garnacha, Trepát, Pinot Noir.

ELABORACIÓN

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

PERELADA ROSÉ FESTIVAL



“UN ORIGINAL CAVA ROSÉ QUE RINDE HOMENAJE AL FESTIVAL DE MÚSICA DE PERALADA, UNO DE LOS MÁS PRESTIGIOSOS DE EUROPA. ”

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color rosado 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



www.perelada.com

