

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

CRIANÇA

Mínim de nou mesos en ampolla, abans del degollament.

ANYADA

2024

VARIETATS

Xarel·lo, Parellada, Macabeu, Chardonnay.

ELABORACIÓ

Elaborat a partir de vins de cultiu ecològic de l'anyada 2024 sota la D.O Cava. El Xarel·lo provee de les zones altes del Penedès, la varietat Macabeu de la zona central, mientras que la Parellada es cultiva a més de 600 metres d'alçada sobre el nivel del mar.

PERELADA

CUVÉE ESPECIAL BRUT NATURE



“ ELABORACIÓ NOMÉS A PARTIR D'UNA CUIDADA SELECCIÓ DE VINS PROCEDENTS DE LES MILLORS VARIETATS TÍPIQUES DEL CAVA, EN PERFECTE EQUILIBRI AMB LA CHARDONNAY. ”

DELFI SANAHUJA. ENÒLEG

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos. Lípid i brillant. Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma net, afruitat i llarg. Sec, suau, complex i elegant a la boca, bon equilibri gustatiu.

ANÀLISI

Graduació: 11.5% Vol.
Conté sulfits



@perelada



www.perelada.com

