

PERELADA

DESDE 1923



Brut Rosé Cuvée Especial 2012

Sólo en las añadas en las que la variedad Trepát da los vinos más excepcionales en la región del Cava elaboramos este Perelada Brut Rosado Cuvée Especial. Un monovarietal en cuya elaboración se sigue el método tradicional con todo el rigor y cuidado que caracterizan a Perelada.

Denominación de Origen: Cava.

Variedades: Trepát (100%).

Elaboración:

Vino base: Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la Denominación de Origen Cava.

Elaboración: Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada.

Crianza: Doce meses en botella antes del degüelle

Tipo de botella: Cava reserva, blanca, 75 cl.

Nota de cata:

Color rosado de media intensidad, límpido y brillante Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio a fruta roja. Suave, complejo y elegante en boca. Buen equilibrio gustativo, persistente.

Lo que dice la crítica:

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2012	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola.</i>	94 puntos.
2012	<i>Guía Peñín 2016</i>	90 puntos. Excelente. ★★★★★ 5 estrellas: Excelente relación calidad-precio.



Estuche individual opcional

Análisis:

Graduación: 11,7% vol.
Acidez total: 3,6 g/l (a.s.).
SO₂ lliure: 21,76 mg/l.
SO₂ total: 70,2 mg/l.
Azúcares: 6 g/l.

