

**Denominación de origen**

D.O Cava

**Añada**

2015

**Crianza.**

Doce meses en botella antes del degüelle

**Tipo de botella**

Cava reserva, blanca, 75 cl

**Variedad de la uva**

Trepat ( 85%), Garnatxa (15%)

**Elaboración**

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



“ **Sólo en las añadas en las que la variedad Trepat da los vinos más excepcionales en la región del Cava elaboramos este Perelada Brut Rosé Cuvée Especial.** ”

Simó Serra. Enólogo.

**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.

**Análisis**

Graduación: 11,7% Vol.

SO2 libre: 21,76 mg/l.

SO2 total: 70,20 mg/l.

Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 6 g/l.

**Brut Nature  
Cuvée Especial**