

PERELADA

DESDE 1923



## Brut Reserva

Perelada Brut Reserva se elabora a partir de vino procedente de las tres variedades típicas del cava: Macabeu, Xarel·lo y Parellada. Es un cava clásico en cuya elaboración se sigue el método tradicional con todo el rigor y cuidado que caracterizan a Perelada.

**Denominación de Origen:** Cava.

**Variedades:** Macabeu (30%), Xarel·lo (45%), Parellada (25%).

### Elaboración:

**Vino base:** Blanco D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.

**Crianza:** La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava unos quince meses, antes del degüelle.

**Tipo de botella:** Cava, verde, 75 cl y 37,5 cl.

### Nota de cata:

Presenta un color amarillo pálido. Buen desprendimiento de burbuja. Los meses de crianza han desarrollado su fino aroma manteniendo unos ligeros matices afrutados. Su buena estructura, elegancia y amplitud sensorial le confieren una inconfundible personalidad.

### Análisis:

**Graduación:** 11,50% vol.

**SO<sub>2</sub> libre:** 24 mg/l.

**SO<sub>2</sub> total:** 95 mg/l.

**Acidez total:** 4,00 g/l (a.s.).

**Acidez volátil:** 0,18 g/l (a.a.).

**Azúcares:** 8 g/l.



# Brut Reserva

## Lo que dice la crítica...

- *"Muestra elegancia en todos sus atributos olfativos. Heno, manzana y ligeras notas de pan. Acidez adecuada, cremosidad en la burbuja con matices cítricos".*

*Guía del Vino Cotidiano 2013-2014. Los mejores vinos por menos de 10€*

GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
<i>La Guía de Vins de Catalunya 2016</i>	9,11 puntos.
<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola</i>	90 puntos.
<i>Guía Peñín 2015</i>	★★★★★ Excelente relación calidad-precio.
<i>Guía de Vinos Gourmets 2014</i>	90 puntos. Destacado por su relación calidad-precio.
<i>Guía Peñín 2014</i>	★★★★★ Excelente relación calidad-precio.
<i>Guía del Vino Cotidiano 2013-2014. Los mejores vinos por menos de 10€</i>	En el Top 15 de los mejores cavas.

## Palmarés

### Grande Médaille d'Or

Concours Mondial de Bruxelles 2012  
(Portugal)



### Silver Medal

The International Wine and Spirit Competition  
2012  
(Reino Unido)



Cavas del Castillo de Perelada, S.A.

[www.perelada.com](http://www.perelada.com) - [perelada@castilloperelada.com](mailto:perelada@castilloperelada.com)

Peralada: Plaça del Carme, 1 - 17491 Peralada (Girona) - Tel +34 972 53 80 11 - Fax +34 972 53 82 77

Barcelona: C. dels Motors, 138 - 08038 Barcelona - Tel +34 93 223 30 22 - Fax +34 93 223 13 70

Vilafranca del Penedès: Av. Barcelona, 78 - 08720 Vilafranca del Penedès (Bcn) - Tel +34 93 818 06 76 - Fax +34 93 818 09 26