

PERELADA

ESPÍRITU ANFITRIÓN · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

CRIANZA

Mínimo de nueve meses en botella, antes del degüelle.

AÑADA

2024

VARIEDADES

Xarel·lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de vinos de cultivo ecológico de la añada 2024 bajo la D.O Cava. El Xarel·lo procede de las zonas altas del Penedès, la variedad Macabeo de la zona central, mientras que la Parellada es cultivada a más de 600 metros de altura sobre el nivel del mar.

PERELADA

CUVÉE ESPECIAL BRUT NATURE



“ ELABORACIÓN SÓLO A PARTIR DE UNA CUIDADA SELECCIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE LAS MEJORES VARIEDADES TÍPICAS DEL CAVA, EN PERFECTO EQUILIBRIO CON LA CHARDONNAY. ”

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, afrutado y largo. Seco, suave, complejo y elegante en boca, buen equilibrio gustativo.

ANÁLISIS

Graduación: 11.5% Vol.
Contiene sulfitos



@perelada



www.perelada.com

