

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

CRIANÇA

Un mínim de 9 mesos en ampolla, abans del degollament.

VARIETATS

Garnatxa, Trepat, Pinot Noir.

ELABORACIÓ

Elaborat a partir de vins seleccionats de la collita 2024 emparats per la Denominació d'Origen Cava. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.

PERELADA

BRUT ROSÉ



UN ORIGINAL CAVA ROSAT
ELABORAT AMB TOT EL RIGOR I
LA CURA QUE CARACTERITZEN
PERELADA.

DELFI SANAHUJA.

MASTER WINEMAKER TOP 100
BY THE DRINKS BUSINESS, 2026.

NOTA DE TAST

Color rosa pàl·lid.

Bombolla fina i abundant.

Aroma definit per notes de fruits vermells.

En boca, és lleuger i refrescant, amb una bombolla fina que realça la seva vivacitat.

Final agradable amb un bon equilibri entre dolç i frescor.

ANÀLISI

Graduació: 11,5% vol.
Conté sulfits.



@perelada



perelada.com

