

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Cava

ANYADA

NV

CRIANÇA

La segona fermentació es realitza en ampolla, seguint el mètode tradicional. Roman a la cava uns dotze mesos abans del degollament.

VARIETATS

Macabeu, Xarel·lo, Parellada

ELABORACIÓ

Blanc D.O. Cava, elaborat en verge i sota fermentació controlada.



UN ELEGANT CAVA D'AROMES FLORALS QUE DESPLEGA TAMBÉ SUBTILS MATISOS DE CRIANÇA FRUIT DELS DOTZE MESOS D'ENVELLIMENT EN AMPOLLA.

DELFI SANAHUJA. ENÒLEG CAP.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid brillant.

La seva fina aroma és bàsicament floral, tot i que amb matisos de criança.

Equilibrat, fresc i persistent en boca, presenta una bona evolució sensorial.

ANÀLISI

Graduació: 11,5% vol.

Conté sulfits



PERELADA SEC

@perelada



www.perelada.com

