



PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

CRIANÇA

La segona fermentació es realitza en ampolla, pel mètode tradicional. Roman a la cava fins a nou mesos abans del degollament.

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeo, Parellada.

ELABORACIÓ

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

PERELADA FESTIVAL BRUT



EL FESTIVAL BRUT ÉS UN
EXPONENT DE L'ELEGÀNCIA I LA
SOFISTICACIÓ DEL FESTIVAL DE
MÚSICA DE PERALADA.

DELFI SANAHUJA. ENÒLEG CAP.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos.
Net i brillant.

Abundant despreniment de fines bombolles,
amb formació de corona.

Aroma net, afruitat i persistent.
Suau, complex i elegant en boca, amb un bon
equilibri gustatiu.

ANÀLISI

Graduació: 11,5% vol.
Conté sulfits.



@perelada



www.perelada.com

