

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

ANYADA

2023

VARIETATS

Parellada, Xarel·lo, Macabeu

ELABORACIÓ

Cava de Guarda Superior Ecològic elaborat a partir d'un cupatge liderat per Parellada, aportant estructura i caràcter. La seva presència marca l'ànima del cava, mentre que Macabeu i Xarel·lo s'assamblen curosament per crear un equilibri perfecte d'aromes i frescor. La segona fermentació en ampolla i una criança mínima de 18 mesos abans del degollament li confereixen complexitat i finesa, mantenint un perfil sec i autèntic, sense sucres afegits.

PERELADA

STARS BRUT NATURE RESERVA



La vida és breu; envolta't de persones que t'il·luminen com estrelles i omplen els teus dies de positivitat i felicitat.

Delfí Sanahuja.
Master Winemaker Top 100
by The Drinks Business, 2026.

NOTA DE TAST

Aparença brillant, amb bombolla fina i persistent de lenta ascensió. En nas s'aprecien notes de fruita blanca, herbes mediterrànies i matisos balsàmics. En boca mostra un excel·lent equilibri, amb carbònic perfectament integrat i acidesa vibrant, que estructura el conjunt i prolonga la seva expressió en el paladar.

MARIDATGE

Un cava madur i fresc, ideal per equilibrar plats grassos o cremosos, i realça sabors a la brasa, fumats, especiats o amb bolets.

DADES TÈCNIQUES

Graduació: 11,5% vol.

Conté sulfats.

Dosage: Brut Nature

@perelada
perelada.com