

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2023

VARIEDADES

Parellada, Xarel·lo, Macabeu

ELABORACIÓN

Cava de Guarda Superior Ecológico elaborado a partir de un coupage liderado por Parellada, aportando estructura y carácter. Su presencia marca el alma del cava, mientras que Macabeu y Xarel·lo se ensamblan cuidadosamente para crear un equilibrio perfecto de aromas y frescura. La segunda fermentación en botella y una crianza mínima de 18 meses antes del degüelle le confieren complejidad y finura, manteniendo un perfil seco y auténtico, sin azúcares añadidos.

PERELADA

STARS BRUT NATURE RESERVA



La vida es breve; rodéate de personas que te iluminen como estrellas y llenen tus días de positividad y felicidad.

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

NOTA DE CATA

Apariencia brillante, con burbuja fina y persistente de lenta ascensión. En nariz se aprecian notas de fruta blanca, hierbas mediterráneas y matices balsámicos. En boca muestra un excelente equilibrio, con carbónico perfectamente integrado y acidez vibrante que estructura el conjunto y prolonga su expresión en el paladar.

MARIDAJE

Un cava maduro y fresco, ideal para equilibrar platos grasos o cremosos y realzar sabores a la brasa, ahumados, especiados o con setas.

DATOS TÉCNICOS

Graduación: 11,5% vol.

Contiene sulfitos.

Dosage: Brut Nature

@perelada
perelada.com

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINATION OF ORIGIN

D.O Cava

VINTAGE

2023

VARIETIES

Parellada, Xarel·lo, Macabeu

WINEMAKING

Organic Cava de Guarda Superior made from a blend led by Parellada, which provides structure and character. Its presence defines the soul of the cava, while Macabeu and Xarel·lo are carefully assembled to create a perfect balance of aromas and freshness.

The second fermentation in the bottle and a minimum ageing of 18 months before disgorgement give it complexity and finesse, maintaining a dry and authentic profile with no added sugars.

PERELADA

STARS BRUT NATURE RESERVA



Life is short; surround yourself with people who light you up like stars and fill your days with positivity and happiness.

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

TASTING NOTES

Bright appearance, with a fine and persistent mousse that rises slowly. On the nose, notes of white fruit, Mediterranean herbs and balsamic nuances can be appreciated. On the palate, it shows excellent balance, with perfectly integrated bubbles and vibrant acidity that gives structure to the whole and prolongs its expression on the palate.

PAIRING

A mature yet fresh cava, ideal for balancing rich or creamy dishes and enhancing grilled, smoky, spiced, or mushroom-based flavors.

ANALYSIS

ABV: 11,5% vol.
Contains sulphites
Dosage: Brut Nature

 @perelada
 perelada.com