

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

ANYADA

2024

VARIETATS

Macabeo, Xarel·lo, Pinot Noir,
Parellada.

ELABORACIÓ

Cava de Guarda Superior ecològic que recull el relat del nostre viatge en cada verema: des del seu inici, marcat per la precocitat del Pinot Noir, fins al seu tancament amb la Parellada. Vinificades per separat, les cinc varietats s'assemblen al gener en un cupatge precís i meditat abans d'iniciar la segona fermentació en ampolla seguint el mètode tradicional. Una criança mínima de 18 mesos abans del desgorjat li aporta complexitat, equilibri i finor, definint el seu caràcter elegant i harmoniós.

PERELADA

STARS BRUT RESERVA



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

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

NOTA DE CATA

Elegant presència en copa, marcada per un suau color groc daurat, amb bombolles fines que pugen lentament formant un delicat rosari. Les aromes de fruita blanca, fruits secs i subtils notes de criança s'entrellacen, mentre que en boca es mostra envolupant, amable i alhora refrescant.

MERIDATGE

Un cava equilibrat i harmoniós, ideal per acompanyar carns blanques, arrossos caldosos, peixos al forn o plats de cuina mediterrània.

DADES TÈCNIQUES

Graduació: 11,5% vol.

Contés sulfits.

Dosage: Brut

 @perelada

 perelada.com