

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2024

VARIEDADES

Macabeo, Xarel·lo, Pinot Noir,
Parellada.

ELABORACIÓN

Cava de Guarda Superior Ecológico que recoge el relato de nuestro viaje en cada vendimia: desde su inicio, marcado por la precocidad de Pinot Noir, hasta su cierre con Parellada. Vinificadas por separado, las cinco variedades se ensamblan en enero en un coupage preciso y meditado antes de iniciar su segunda fermentación en botella siguiendo el método tradicional. Una crianza mínima de 18 meses antes del degüelle le aporta complejidad, equilibrio y finura, definiendo su carácter elegante y armonioso.

PERELADA

STARS BRUT 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

Elegante presencia en copa marcada por un tenue color amarillo dorado, con burbujas finas que ascienden lentamente en un delicado rosario. Aromas de fruta blanca, frutos secos y sutiles notas de crianza se entrelazan, mientras en boca se muestra envolvente, amable y a la vez refrescante.

MARIDAJE

Un cava equilibrado y armonioso, ideal junto a carnes blancas, arroces caldosos, pescados al horno o platos de cocina mediterránea.

DATOS TÉCNICOS

Graduación: 11,5% vol.
Contiene sulfitos.
Dosage: Brut

 @perelada
 perelada.com