

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

ANYADA

2024

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay.

ELABORACIÓ

Cava de Guarda Ecològic que reflecteix el nostre sincer i ferm compromís amb una viticultura sostenible.

Vibrant fusió de les nostres varietats tradicionals i Chardonnay, vinificades per separat i assemblades a finals d'any, abans de la segona fermentació en ampolla. A celler reposarà durant mínim 9 mesos per atorgar-li certa complexitat, però per sobre de tot respectant el seu caràcter físic i jovial.

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

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

NOTA DE TAST

De color groc pàl·lid amb sotils matisos verdosos, presenta aromes de fruites blanques i flors de primavera, acompanyades de delicats tocs cítrics. En boca és lleuger, fresc i vibrant, amb una bombolla fina que realça la seva vivacitat. Un cava alegre, equilibrat i fàcil de beure, perfecte per qualsevol ocasió.

MAERIDATGE

Un cava molt versàtil, ideal per compartir i gaudir tant en l'aperitiu, com acompanyant cebiches, tapes, pastes o arrossos mariners.

DADES TÈRMiques

Graduació: 11,5% vol.

Conté sulfats.

Dosage: Brut

PERELADA

STARS BRUT ORGANIC

