

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2024

VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay.

ELABORACIÓN

Cava de Guarda Ecológico que refleja nuestro sincero y firme compromiso con una viticultura sostenible.

Vibrante fusión de nuestras variedades tradicionales y Chardonnay, vinificadas por separado y ensambladas a finales de año antes de la segunda fermentación en botella. En bodega reposará durante mínimo 9 meses para otorgarle cierta complejidad, pero ante todo respetando su carácter fresco y jovial.

PERELADA

STARS BRUT ORGANIC



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

De color amarillo pálido con sutiles matices verdosos, presenta aromas de frutas blancas y flores de primavera, acompañados de delicados toques cítricos. En boca es ligero, fresco y vibrante, con una burbuja fina que realza su vivacidad. Un cava alegre, equilibrado y fácil de beber, perfecto para cualquier ocasión.

MARIDAJE

Un cava muy versátil, ideal para compartir y disfrutar tanto en el aperitivo como acompañando ceviches, tapas, pastas o arroces marineros.

DATOS TÉRMICOS

Graduación: 11,5% vol.

Contiene sulfitos.

Dosage: Brut

@perelada
perelada.com