

PERELADA

ESPERIT AMFITRIÓ · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2024

VARIEDADES

Garnacha negra, Chardonnay, Pinot noir .

ELABORACIÓN

Cava de Guarda Ecológico Rosado elaborado a partir de la primera fracción del mosto de uvas seleccionadas por su carácter y madurez óptima. Una delicada maceración aporta su sutil tonalidad y expresión aromática.

La segunda fermentación en botella y una crianza mínima de 9 meses antes del degüelle le confieren mayor profundidad, equilibrio y una serena armonía.

PERELADA

STARS TOUCH OF ROSÉ



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

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

NOTA DE CATA

Un tenue color rosa con destellos lilas ilumina la copa con una presencia radiante. Sus burbujas, finas y abundantes, ascienden con gracia, formando un persistente rosario. En nariz, se revela un aroma definido frutos rojos, litchi y un toque goloso de piruleta. En boca presenta una sedosa suavidad que envuelve el paladar, dejando una sensación armoniosa y elegante en cada sorbo.

MARIDAJE

Un cava delicado y afrutado, que marida muy bien con ensaladas, tartares, platos de pasta ligera o postres a base de frutas rojas.

DATOS TÉCNICOS

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

Instagram: @perelada
Website: perelada.com