

## Denominación de origen

D.O Cava

## Crianza

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava unos quince meses, antes del degüelle.

## Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Macabeu (30%), Xarel·lo (45%),  
Parellada (25%).

## Elaboración

Blanco D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.



“ El Brut Reserva es un exponente de la elegancia y la sofisticación de los cavas Perelada. ”

Simó Serra. Enólogo.

## Nota de cata

Presenta un color amarillo pálido. Buen desprendimiento de burbuja. Los meses de crianza han desarrollado su fino aroma manteniendo unos ligeros matices afrutados. Su buena estructura, elegancia y amplitud sensorial le confieren una inconfundible personalidad.

## Análisis

Graduación: 11,50% Vol.

SO2 libre: 24 mg/l.

SO2 total: 95 mg/l.

Acidez total: 4,00 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,18 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 8 g/l.

# Brut Reserva

