

Denominación de origen

D.O Cava

Crianza.

Mínimo 9 meses en botella, antes del degüelle.

Variedad de la uva

Xarel·lo (40%), Parellada (30%), Macabeo (30%).

Elaboración

Elaborado a partir de vinos seleccionados amparados por la Denominación de Origen Cava.



“ Un cava dulce en el que el carisma que caracteriza a Perelada está muy presente. ”

Elisabet Figueras. Enóloga.

Nota de cata

Color amarillo pálido brillante.
Finos aromas florales con matices de crianza.
Dulce, equilibrado en boca, amplio y persistente.

Análisis

Graduación: 11,50 % Vol.
SO₂ libre: 15-25 mg/l.
SO₂ total: ≤ 120 mg/l.
Acidez total: 3-5 – 4.0 g/l. (a.s)
Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l
Azúcares residuales: 36 -39 g/l.



Perelada Semi Sec

