

Denominació d'origen

D.O Cava

Criança

Mínim 9 mesos en ampolla, abans del degollament.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Elaborat a partir de vins seleccionats emparats per la Denominació d'Origen Cava.



“ Un cava dolç, en el qual el carisma que caracteritza a Perelada està molt present. ”

Elisabet Figueras. Enòloga.

Nota de tast

Color groc pàl·lid brillant.
Fines aromes florals amb matisos de criança.
Dolç, equilibrat en boca, ampli i persistent.

Anàlisi

Graduació: 11,50 % Vol.
SO₂ lliure: 15-25 mg/l.
SO₂ total: ≤ 120 mg/l.
Acidesa total: 3-5 – 4.0 g/l. (a.s)
Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l
Sucre residual: 36 -39 g/l.



Perelada Semi Sec