



Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2020

Crianza.

Mínimo 9 meses en botella antes del degüelle

Variedad de la uva

Pinot Noir (100%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.

“ Sólo en las añadas en las que la variedad Pinot Noir da los vinos más excepcionales en la región del Cava elaboramos este Perelada Cuvée Rosé. ”

Elisabet Figueras. Enóloga.

Nota de cata

Color rosado de media intensidad, límpido y brillante
Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio a fruta roja. Suave, complejo y elegante en boca.

Buen equilibrio gustativo, persistente.

Análisis

Graduación: 11,5% Vol.

SO2 libre: 15-30 mg/l

SO2 total: ≤ 120 mg/l.

Acidez total: 3,5-3.9 g/l. (a.s.)

Acidez volátil: ≤ 0.3 g/l

Azúcar residual: 0-2.5 g/l



Ecological Agriculture



**Rosé Cuvée
Brut Nature**