

### Denominació d'origen

D.O Cava

### Anyada

2015

### Criança

Mínim de dotze mesos en ampolla, abans del desgorjament.

### Tipus d'ampolla

Cava reserva, blanca, 75 cl

### Varietat del raïm

Trepat (85%), Garnatxa(15%)

### Elaboració

Elaborat a partir de raïm seleccionat. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.



“ Només en les anyades en les quals la varietat Trepat dóna els vins més excepcionals a la regió del Cava elaborem aquest Perelada Brut Rosat Cuvée Especial. ”

Simó Serra. Enòleg.

### Nota de tast

Color rosat d'intensitat mitjana, límpid i brillant. Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Neta aroma de fruits vermells. Suau, complexa i elegant en boca. Bon equilibri gustatiu, persistent.

### Anàlisi

Graduació: 11,70% Vol.  
SO<sub>2</sub> lliure: 21,76 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 70.20 mg/l.  
Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.a.).  
Sucre residual: 6 g/l.

**Brut Nature**  
**Cuvée Especial**

