

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2016

Criança

Mínim de dotze mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava reserva, blanca, 75 cl

Varietat del raïm

Trepat (87%), Garnatxa (12%), Pinot Noir (1%).

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, lípid 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: 11,7% Vol.
SO₂ lliure: 21,76 mg/l.
SO₂ total: 70.2 mg/l.
Acidesa total: 3,7 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.a.).
Sucre residual: 6 g/l.

Brut Rosé Cuvée Especial