

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2019

Crianza.

Mínimo 9 meses en botella antes del degüelle

Tipo de botella

Cava reserva, blanca, 75 cl

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 Brut Nature Rosé Cuvée Especial. ”

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



Brut Nature Rosé Cuvée Especial

