

Denominación de origen

D.O Cava

Crianza

Un mínimo de 12 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, Blanco cristal., 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa (70%), Pinot Noir (15%), Trepat (15%).

Elaboración

Elaborado a partir de vinos seleccionados de la cosecha 2018 amparados por la Denominación de Origen Cava. Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



Brut Rosé

“ **Un original cava rosado elaborado con todo el rigor y la cura que caracterizan Perelada.** ”

Simó Serra. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza pálido. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, con un ligero tono de crianza. Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca.

Análisis

Graduación: 11,50% vol.
Acidez total: 3,5 – 3,9 g/l (a.s.).
Acidez volátil: ≤ 0,30 g/l (a.t.).
Azúcares: 8 - 10 g/l.
SO2 libre: 15 - 25 mg/l.
SO2 total: ≤ 120 mg/l