

Denominació d'origen

D.O Cava

Criança

Un mínim de dotze mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, blanca, 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Elaborat a partir de vins seleccionats de la collita 2018 emparats per la D.O Cava. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.



Brut Rosé

“ Un original cava rosat elaborat amb tot el rigor i la cura que caracteritzen Perelada. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color vermell cirera pàl·lid. Net i brillant. Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma net i afruitat, amb un lleuger to de criança. Sabor complex i afruitat, suau, bon equilibri en boca.

Anàlisi

Graduació: 11,50% Vol.
SO₂ lliure: 15-25 mg/l.
SO₂ total: ≤120 mg/l.
Acidesa total: 3,5-3,9 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: ≤0,3 g/l
Sucre residual: 8-10 g/l.

