

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2019

Criança

Mínim de nou mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava reserva, blanca, 75 cl

Varietat del raïm

Pinot Noir (100%).

Elaboració

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



“ Només en les anyades en les quals la varietat Pinot Noir dóna els vins més excepcionals a la regió del Cava elaborem aquest Perelada Cuvée Rosé. ”

Elisabet Figueras. Enòloga.

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: 11,5% Vol.
SO₂ lliure: 15-30 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: 0-2.5 g/l.



**Cuvée Rosé
Brut Nature**

