

# CALVADOS LELOUVIER

*Calvados depuis 1933*



## *Perada*

### *Presentación*

La perada es un producto tradicional y auténtico elaborado a partir del zumo de pera. Se elabora con múltiples variedades, entre las que se encuentra la Plant de Blanc. Las peras son trituradas y prensadas justo después de su recolección y dan un zumo que fermenta de forma natural a una temperatura controlada entre 5 y 8 semanas. La perada se embotella a media fermentación, cuando el porcentaje de alcohol supera ligeramente el 4%.

Tiene un color claro con reflejos dorados y una burbuja fina. En nariz presenta notas delicadas de pera, mantequilla y cítricos. En boca es refrescante y afrutada, con una agradable acidez.

La perada se bebe en el aperitivo o como acompañamiento de patés, mariscos, ostras o incluso ensaladas. También combina a la perfección con postres de frutas. Se recomienda beberla en copa de champán.