

PERELADA

DESDE 1923



Stars Brut & Brut 2015

Desde 1987, Castillo Perelada organiza cada verano uno de los más prestigiosos festivales musicales de Europa. Este cava es un tributo a todos los artistas que año tras año nos honran con su presencia, y que brillan como las estrellas del cielo ampurdanés bajo el que actúan.

“Alégrate de la vida porque ella te da la oportunidad de amar, de trabajar, de jugar y de mirar a las estrellas.”

Henry Van Dyke (1852-1933)

Denominación de Origen: Cava.

Variedades: Xarel·lo (42%), Parellada (30%), Macabeu (28%).

Elaboración:

Vino base: Blanco D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.

Crianza: La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava un mínimo de 9 meses, antes del degüelle.

Tipo de botella: Cava, verde, 75 cl.

Nota de cata:

Presenta un color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas. Aroma limpio y afrutado, con un ligero tono de crianza. Muy expresivo. Sabor a fruta madura con un ligero final de frutos secos. Buen equilibrio, largo, sabroso y potente en boca.

Análisis:

Graduación: 11,50% vol.
Acidez total: 3,7 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).
SO₂ libre: 23,04 mg/l.
SO₂ total: 80 mg/l.
Azúcares: 6 g/l.