

PERELADA

DESDE 1923



# Stars Brut Nature Reserva 2014

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 (38%), Parellada (26%),  
Macabeu (21%), Chardonnay (7,5%), Pinot Noir (7,5%).

## Elaboración:

**Vino base:** Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O. Cava. Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.

**Crianza:** Un mínimo de quince meses en botella, antes del degüelle.

**Tipo de botella:** Cava, A.V., 75 cl.

## Nota de cata:

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante. Presenta un abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. En nariz es limpio, con notas frutales y tonos marcados de crianza. Seco, suave y complejo en boca, tiene un gran equilibrio gustativo.

## Análisis:

Graduación: 11,50% vol.  
Acidez total: 3,7 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).  
SO<sub>2</sub> libre: 21,76 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 76,8 mg/l.  
Azúcar residual: 1,2 g/l.