

PERELADA

DESDE 1923



Stars Brut Nature Reserva 2014 Brut Nature

Des de 1987, Castell Perelada organitza cada estiu un dels més prestigiosos festivals musicals d'Europa. Aquest cava és un tribut a tots els artistes que any rere any ens honren amb la seva presència, brillant como els estels del cel empordanès sota el qual actuen.

“Alegra’t de la vida perquè ella et dóna l’oportunitat d’estimar, de treballar, de jugar i de mirar els estels.”

Henry Van Dyke (1852-1933)

Denominació d’Origen: Cava.

Varietats: Xarel·lo (38%), Parellada (26%), Macabeu (21%), Chardonnay (7,5%), Pinot Noir (7,5%).

Elaboració:

Vi base: Elaborat a partir de raïm seleccionat de vinyes amparades per la D.O. Cava. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.

Criança: Un mínim de quinze mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d’ampolla: Cava, A.V., 75 cl.

Nota de tast:

Color groc clar amb lleugers tons verdosos. Límpid i brillant. Presenta un abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. En nas és net, amb notes frutals i marcats tons de la criaça. Sec, suau i complexe en boca, té un gran equilibri gustatiu.

Anàlisi:

Graduació: 11,50% vol.

Acidesa total: 3,7 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.a.).

SO₂ lliure: 21,76 mg/l.

SO₂ total: 76,8 mg/l.

Sucre residual: 1,2 g/l.