

PERELADA

DESDE 1923



## Stars Brut Reserva

Elaborat a partir d'un cupatge especial de vins de raïms de la part alta del Penedès, una zona de sòl calcari amb una altitud superior als 400 metres sobre el nivell del mar. Aquestes condicions donen com a resultat un vi amb més cos i una potència més marcada tant en nas com en boca.

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 dona 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 (47%), Parellada (27%), Macabeu (26%).

### Elaboració:

**Vi base:** Blanc D.O. Cava, elaborat en verge i sota fermentació controlada.

**Criança:** La segona fermentació es realitza en ampolla, pel mètode tradicional. Roman a la cava durant quinze mesos, abans del degollament.

**Tipus d'ampolla:** Cava, verda, 75 cl.

### Nota de tast:

Presenta un color groc brillant. Bon despreniment de fines bombolles. En nas s'aprecien les notes de criança i uns clars records de fruites. Molt equilibrat. La seva bona estructura, elegància i amplitud sensorial li confereixen una inconfusible personalitat.

### L'opinió de la crítica:

GUIA / MITJÀ

La Guia de Vins de Catalunya 2016

PUNTUACIÓ

9,19 punts.

### Anàlisi:

Graduació: 11,5% vol.

Acidesa total: 3,8 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.a.).

SO<sub>2</sub> lliure: 24,03 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 76,8 mg/l.

Sucres: 6 g/l.