

PERELADA

DESDE 1923



# Stars Touch of Rosé Brut 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:** Garnatxa (90%), Pinot Noir (10%).

## Elaboración:

**Vino base:** Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O. Cava. Se selecciona la primera fracción del mosto de las uvas recogidas con más carácter varietal, por su variedad y madurez. Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.

**Crianza:** La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava doce meses antes del degüelle.

**Tipo de botella:** Cava, color oak, 75 cl.

## Nota de cata:

Presenta un color rosado pálido. Límpido y brillante. Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, floral y afrutado, persistente y elegante. Sabor complejo, muy afrutado, suave, sedoso, con un excelente equilibrio en boca.

## Lo que dice la crítica:

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2014	<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola.</i>	93 puntos.

## Análisis:

Graduación: 11,40% vol.  
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).  
Azúcares: 6 g/l.  
Acidez volátil: 0,25 g/l.  
SO<sub>2</sub> libre: 23,04 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 73,60 mg/l.

