

PERELADA

DESDE 1923



# Stars Touch of Rosé Brut 2014

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:** Garnatxa (90%), Pinot Noir (10%).

## Elaboració:

**Vi base:** Elaborat a partir de raïm seleccionat de vinyes amparades per la D.O. Cava. Se selecciona la primera fracció del most del raïm escollit amb més caràcter varietal, per la seva varietat i maduresa. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.

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

**Tipus d’ampolla:** Cava, color oak, 75 cl.

## Nota de tast:

Presenta un color rosat pàl·lid. Límpid i brillant. Despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma net, floral i afruitat, persistent i elegant. Sabor complex, molt afruitat, suau, sedós, amb un excel·lent equilibri en boca.

## L’opinió de la crítica:

ANYADA	GUIA / MITJÀ	PUNTUACIÓ
2014	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola</i>	93 punts.

## Anàlisi:

Graduació: 11,40% vol.  
Acidesa total: 3,50 g/l (a.s.).  
Sucre: 6 g/l.  
Acidesa volàtil: 0,25 g/l.  
SO<sub>2</sub> lliure: 23,04 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 73,60 mg/l.