

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2016

## Crianza

Mínimo 12 meses en botella, antes del degüelle.

## Tipo de botella

Cava, color oak, 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnatxa ( 85%), Pinot Noir (15%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada.



“ Alégrate de la vida porque ella te da la oportunidad de amar, de trabajar, de jugar y de mirar las estrellas. ”

Henry Van Dyke (1852-1933)

## Nota de cata

Color rosa pálido. Límpido y brillante.

Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio, floral, afrutado, persistente y elegante. Sabor complejo muy afrutado, suave, sedoso y equilibrado en boca.

## Análisis

Graduación: 11,4 % Vol.

SO2 libre: 20,48 mg/l.

SO2 total: 70,4 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,25 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 6,0 g/l.

## Stars Touch of Rosé