

PERELADA

DESDE 1923



Stars Touch of Rosé Brut 2015

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.

Varietades: 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: 3,6 g/l (a.s.).

Azúcares: 6 g/l.

Acidez volátil: 0,25 g/l.

SO₂ libre: 20,48 mg/l.

SO₂ total: 70,4 mg/l.