

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2017

## Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle.

## Tipo de botella

Cava, anti V, de 75 cl.

## Variedad de la uva

Xarel-lo (60%), Parellada (25%), Chardonnay (15%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor, antes del degüelle.



“ 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

Presenta un color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos.

Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas. Aroma limpio y afrutado, con un ligero tono de crianza.

Muy expresivo. Sabor a fruta madura con un ligero final de frutos secos.

Buen equilibrio, largo, sabroso y potente en boca.

## Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.

SO<sub>2</sub> libre: 21,76 mg/l.

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

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

Acidez volátil: 0,22g/l (a.a.).

Azúcar residual: 1,2 g/l.

pH: 3.01

P: 5.5 bar

## Stars Brut Nature Reserva

