

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2020

Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle.

Variedad de la uva

Parellada (70%) , Xarel·lo (15%), Macabeo (15%).

Elaboración

Elaborado a partir de vinos seleccionados de la cosecha 2019 amparados por la Denominación de Origen Cava y de cultivo ecológico. 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

Presenta un color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Limpido y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, afrutado con tonos marcados de crianza.

Seco, suave al paladar, complejo en boca, buen equilibrio gustativo.

Ideal como aperitivo y para acompañar mariscos, pescados, carnes, caza y algunos quesos frescos. Servirlo a una temperatura de 6-8 °C.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.

SO2 libre: 15-25 mg/l.

SO2 total: ≤120 mg/l.

Acidez total: 3,6-4.0 g/l (a.s.).

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,5-1,5 g/l.



Stars Brut Nature Reserva

