

## Denominación de origen

DO Cava

## Añada

2020

## Crianza

Mínimo 9 meses en botella, antes del degüelle.

## Variedad de la uva

Xarel·lo (40%), Macabeo (25%), Parellada (25%),  
Chardonnay (10%).

## Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la Denominación de Origen Cava y de cultivo ecológico. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada.



## Stars Organic

“ 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 amarillo pálido, con ligeros matices verdosos. Límpido y brillante.

Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, fresco y afrutado.

Sabor ligeramente afrutado, con un toque de acidez y un buen equilibrio.

Suave y largo en boca.

## Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.

SO2 libre: 15-25 mg/l.

SO2 total: ≤ 120 mg/l.

Acidez total: 3,6-4 g/l (a.s.).

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l.

Azúcar residual: 5-7 g/l.



Ecological Agriculture

