

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2018

## Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle.

## Variedad de la uva

Xarel·lo (45%), Macabeu (20%), Parellada (15%),  
Chardonnay (10%), Pinot Noir (10%).

## Elaboración

Elaborado a partir de vinos seleccionados de la cosecha 2018, amparados por La Denominación de Origen Cava. 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.

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.

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

## Análisis

Graduación: 11,50 % Vol.

SO2 libre: 15-25 mg/l.

SO2 total: ≤120 mg/l.

Acidez total: 3,7-4,0 g/l (a.s.).

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 8 g/l.



## Stars Brut Reserva