

PERELADA

DESDE 1923



Stars Touch of Rosé Brut 2015

Des de 1987, Castell Perelada organitza cada estiu un dels més prestigiosos festivals musicals d'Europa. Aquest cava és un tribut a tots els artistes que any rere any ens honren amb la seva presència, brillant como els estels del cel empordanès sota el qual actuen.

“Alegra’t de la vida perquè ella et dona l’oportunitat d’estimar, de treballar, de jugar i de mirar els estels.”

Henry Van Dyke (1852-1933)

Denominació d’Origen: Cava.

Varietats: Garnatxa (90%), Pinot Noir (10%).

Elaboració:

Vi base: Elaborat a partir de raïm seleccionat de vinyes amparades per la D.O. Cava. Se selecciona la primera fracció del most del raïm escollit amb més caràcter varietal, per la seva varietat i maduresa. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.

Criança: La segona fermentació es realitza en ampolla, pel mètode tradicional. Roman a la cava durant dotze mesos, abans del degollament.

Tipus d’ampolla: Cava, color oak, 75 cl.

Nota de tast:

Presenta un color rosat pàl·lid. Límpid i brillant. Despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma net, floral i afruitat, persistent i elegant. Sabor complexa, molt afruitat, suau, sedós, amb un excel·lent equilibri en boca.

L’opinió de la crítica:

ANYADA	GUIA / MITJÀ	PUNTUACIÓ
2014	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola</i>	93 punts.

Anàlisi:

Graduació: 11,40% vol.
Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).
Sucre: 6 g/l.
Acidesa volàtil: 0,25 g/l.
SO₂ lliure: 20,48 mg/l.
SO₂ total: 70,4 mg/l.