

## Denominació d'origen

D.O Cava

## Anyada

2020

## Criança

Mínim 15 mesos en ampolla, abans del degollament.

## Varietat del raïm

(Xarel·lo (40%), Macabeu (30%), Parellada (30%).

## Elaboració

Elaborat a partir de vins seleccionats de la collita 2020, emparats per la Denominació d'Origen Cava. Vinificació del most flor, sota fermentació controlada.



# Stars Brut Reserva

**Alegra't de la vida perquè  
ella et dóna l'oportunitat  
d'estimar, de treballar, de  
jugar i de mirar els estels.**

Henry Van Dyke (1852-1933)

## Nota de tast

Presenta un color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos.

Límpid i brillant. Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona.

Aroma net i afruitat, amb un lleuger to de criança.

Molt expressiu. Gustos de fruita madura amb un lleuger final de fruits secs.

Bon equilibri. Llarg, saborós i potent en boca.

Ideal com aperitiu i per acompanyar mariscos, peixos, carns i alguns formatges frescos. Servir-lo a una temperatura de 6-8°C.

## Anàlisi

Graduació: 11,50 % Vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 15-25 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: ≤120 mg/l.

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

Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l

Sucre residual: 8 g/l.

