

Producto: **Perelada Stars Brut Nature Reserva**

Bodega: Perelada

Zona/D.O: Cava - Catalunya - España



Descripción corta:

Vino espumoso, tributo a todos los artistas del Festival Castell de Perelada. Elaborado de Macabeo, Xarel·lo y Perellada.

Datos técnicos

Graduación:	11	País:	España
Productor:	Perelada	Región:	Catalunya
Símbolo:	Espumoso Ligero	Sulfitos:	Sí
Tipo de viticultura:	Viticultura tradicional	Vegano:	No
Volumen:	750ML	Zona/D.O.:	Cava
Variedades:	Macabeu, Xarel·lo, Parellada	Elaboración:	Lías, Inox

Descripción:

Desde 1987, en el Castillo Perelada se organiza cada verano uno de los más prestigiosos festivales musicales de Europa, el Festival Castell de Perelada. Vino tributo a todos los artistas que año tras año nos honran con su presencia, y que brillan como las estrellas del cielo ampurdanés bajo el que actúan. El Stars Brut Nature Reserva es un vino espumoso elaborado a partir de variedades clásicas Macabeo, Xarel·lo y Perellada, y es un cava complejo en boca, seco, suave y con un gran equilibrio gustativo.

Prueba a encontrar estos aromas:



Brioche



Manzana verde



Pera

La bodega: Perelada

La elaboración de vino en el Castillo Peralada está documentada desde la Edad Media, en 1923 Miguel Mateu Pla compró el Castillo de Peralada con el objetivo de revitalizar esta tradición vitivinícola de los frailes carmelitas, una tradición que hoy se encuentra más viva que nunca y que ha incorporado la más moderna tecnología para elaborar unos vinos que sacan el máximo partido de los matices de los suelos y viñedos del Empordà. Actualmente, Javier Suqué, al frente de la bodega, se centra en la elaboración de vinos y cavas de calidad, plantando y adquiriendo viñedos y formando un equipo de enólogos de gran prestigio. La apuesta por la calidad de los vinos de Perelada ha sido siempre reconocida por su gran aceptación nacional e internacional. Además, con la nueva bodega, esta apuesta del grupo por la sostenibilidad y la calidad de los vinos solo hace que volverse más fehaciente.

Zona vinícola: Cava

Cava es una Denominación de Origen que defiende vinos espumosos con un método de elaboración y variedades únicas. Aunque esté dispersa territorialmente por toda España, a nivel histórico y numérico concentra su importancia en el Penedès, aún así podemos encontrar grandes referencias fuera de ésta zona. Las uvas Macabeu, Xarel·lo y Parellada, la tríada tradicional del Cava, son las mas relevantes, aunque cada vez mas vemos brillar otras variedades. El Cava nace en Sant Sadurní d'Anoia, capital de este espumoso, cuando se elaboran los primeros vinos en la zona con segunda fermentación en botella, por lo que se instaura el método tradicional, ahora obligatorio en la

denominación de origen. Tras la llegada de la filoxera, los elaboradores no se rindieron y dieron paso a nuevos avances hasta ser uno de los espumosos mas reconocidos a nivel mundial. La grandeza del Cava está en la diversidad que nos ofrece, desde espumosos jóvenes y fáciles de beber, hasta grandes crianzas que transfieren complejidad y burbuja fina. Todo esto nos da la oportunidad de abrir una botella con cada casi plato y maridar un Cava con cada momento.

Cómo se ha elaborado:



Inox



Lías

Consejos de maridaje - Espumoso Ligero

Una tipología de vinos ligeros y frescos, que acompaña bien alimentos ligeros poco condimentados y de aromas de frescos.

Prueba a combinarlo con:

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son vinos ideales para quesos frescos. También para ensaladas y verduras u hortalizas crudas. Trata de condimentar los platos con cítricos o hierbas aromáticas.