



BERTHA

CAVA

BRUT NATURE

Reserva



FICHA TÉCNICA

Añada: 2016

Grado alcohólico (% vol.): 11,50

Acidez en tartárico: 6 gr/l.

Azucares totales: 2 gr/l.

Variedades de uva:

Macabeo: 40%

Xarel·lo: 45 %

Parellada: 15%

Vinificación: vinificación monovarietal base cava (10%vol.), *coupage*. Fermentación carbónica en botella a 13 °C

Crianza en botella: 15-25 meses

NOTA DE CATA

Cava ideal para maridar con cualquier comida. Aperitivos, entrantes ligeros o consistentes, pescados, arroces y carnes blancas. Los aromas son muy variados; ligeras notas a frutas blancas como manzana y pera mezcladas con los aromas de crianza que recuerda a levadura fresca y pequeñas notas ahumadas de la crianza. En boca tiene ligeras puntas lácticas y cremosas, notas de levaduras frescas y un carbónico muy suave y bien integrado.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2016

Grau alcohòlic (% vol.): 11,50

Acidesa en tartàric: 6 gr/l.

Sucres totals: 2 gr/l

Varietats de raïm:

Macabeu: 40%

Xarel·lo: 45 %

Parellada: 15%

Vinificació: Vinificació monovarietal base cava (10%vol.), *coupage*. Fermentació carbònica en ampolla a 13°C

Criança en ampolla: 15-25 mesos

NOTA DE CATA

Cava ideal per maridar amb qualsevol menjar. Aperitius, entrants lleugers o consistents, peixos arrossos i carns blanques. Els aromes son molt variats, lleugeres notes a fruites blanques com poma i pera barrejats amb els aromes de la criança que recorda a llevats frescos i petites notes fumades de la criança. En boca té lleugeres puntes làctiques i cremoses, notes de llevats frescos i un carbònic molt suau i ben integrat.