



BERTHA

CAVA

LOUNGE

Brut



FICHA TÉCNICA

Añada: 2016

Grado alcohólico (% vol.): 12

Acidez en tartárico: 6,0 gr/l.

Azucares totales: 7,5 gr/l.

Variedades de uva:

Xarel·lo: 50 %

Parellada: 50 %

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

Crianza en botella: 9 -15 meses

NOTA DE CATA

Cava ideal para aperitivos, entrantes ligeros y ensaladas. Cava joven con aromas afrutados a manzana, pera y piña. Sin aromas a crianza aunque con un toque de levadura fresca. En boca tiene una entrada muy agradable, cálida y cítrica. El carbónico es suave, perfectamente integrado en el vino y muy fresco.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2016

Grau alcohòlic (% vol.): 12

Acidesa en tartàric:6,0 gr/l.

Sucres totals: 7,5 gr/l.

Varietats de raïm:

Xarel·lo: 50 %

Parellada: 50%

Vinificació: vinificació monovarietal base cava (10% vol.), cupatges. Fermentació carbònica en ampolla 13 °C.

Criança en ampolla: 9 -15 mesos

NOTA DE CATA

Cava ideal per aperitius, entrants lleugers i amanides. Cava jove amb aromes afruitats a poma, pera i pinya. Sense aromes a criança encara que amb un toc de llevats frescs. En boca té una entrada molt agradable, càlida i cítrica. El carbònic es suau, perfectament integrat amb el vi i molt fresc.