



BERTHA

CAVA

MAX
Gran Reserva
Brut Nature



FICHA TÉCNICA

Añada: 2007

Grado alcohólico (% vol.): 12%

Acidez en tartárico: 6 gr/l.

Azucres totales: 0,60 gr/l.

Variedades de uva:

Pinot Noir: 10% Macabeo: 20% Xarel·lo: 30 %

Chardonnay: 40%

Vinificación: Chardonnay fermentado en barrica de roble y Pinot Noir vinificado en blanco.

Crianza en botella: 36 - 46 meses

NOTA DE CATA

Cava ha hecho la crianza en botella. Una de las variedades que lo forman ha fermentado en barrica de roble francés durante 6 meses, el Chardonnay. Junto con la larga crianza, le otorga al producto una notas muy complejas características de los vinos fermentados en barrica como: mantequillas, tostados suaves, pastelería, manzana al horno, son diferentes cualidades de éste Gran Reserva tan especial.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2007

Grau alcohòlic (% vol.): 11,5012 %

Acidesa en tartàric: 0,60 gr/l.

Sucres totals: 2 gr/l

Varietats de raïm:

Pinot Noir: 10% Macabeu: 20% Xarel·lo: 30 %

Chardonnay: 40%

Vinificació: El Chardonnay ha fermentat en bota de roure i el Pinot Noir s'ha vinificat en blanc.

Criança en ampolla: 36 -46 mesos

NOTA DE CATA

Cava que ha fet la criansa a l'ampolla. Una de les varietats que el formen ha fermentat en bóta de roure francès durant 6 mesos, el Chardonnay. Justament és aquesta llarga criansa la que li atorga al producte unes notes molt complexes i característiques dels vins fermentats en bóta com ara; mantegues, torrats suaus, pastisseria, poma al forn; són diferents qualitats d'aquest Gran Reserva tan especial.