



BERTHA

CAVA

S. XXI ROSÉ

Gran Reserva

Brut



FICHA TÉCNICA

Añada: 2010

Grado alcohólico (% vol.): 12

Acidez en tartárico: 5,3 gr/l.

Azúcares totales: 6,7 gr/l.

Variedades de uva: Pinot Noir: 100%

Vinificación: maceración en tina durante 12 horas, vinificación en blanco (10,5%vol.), fermentación carbónica en botella a 13°C

Crianza en botella: 40 meses

NOTA DE CATA

Cava rosé Gran reserva. Ideal para arroces melosos, quesos cremosos, frutos secos, setas y embutidos, postres con chocolates o espumas dulces.

Aromas a frutos rojos: granada, ciruela, cereza, fruta confitada. En el paladar es un producto complejo, cálido, fresco con notas a cítricos maduros, grosellas, levadura. Con un carbónico muy suave, fino e integrado y con una entrada melosa. Añadimos 8 gr/l. de licor de expedición. Este licor es totalmente natural, se elabora con vino y azúcar, solo para endulzar el producto. No añadimos ningún vino envejecido, rancio, pasado por bodega, ni ningún tipo de brandy. Pensamos que el licor de expedición tiene tan solo que servir para endulzar. En la crianza en botella es donde conseguimos los aromas complejos.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2010

Grau alcohòlic (% vol.): 12

Acidesa en tartàric: 5,3 gr/l.

Sucres totals: 6,7 gr/l.

Varietats de raïm: Pinot Noir: 100%

Vinificació: maceració en tina durant 12 hores, vinificació en blanc (10,5%vol.), fermentació carbònica en botella a 13°C

Criança en ampolla: 40 mesos

NOTA DE CATA

Cava rosé Gran reserva. Ideal per arrossos melosos, formatges cremosos, fruits secs, setes i embotits, postres amb xocolata o espumes dolces.

Aromes a fruits vermells: magrana, pruna, cirera, fruita confitada. En paladar es un producte complex, càlid, fresc amb notes a cítrics madurs, groselles, llevats. Amb un carbònic molt suau, fi e integrat i amb una entrada melosa. Afegim 8 gr/l. de licor d'expedició. Aquest licor es totalment natural, s'elabora amb vi i sucre, només per endulcorar el producte. No afegim cap vi envellit, ranci, passat per bodega ni cap tipus de brandi. Pensem que el licor d'expedició ha de servir només per endulcorar. Es en la criança en ampolla a on aconseguim els aromes complexos.