



BERTHA

CAVA

IVETTE Brut Reserva



FICHA TÉCNICA

Añada: 2017

Grado alcohólico (% vol.): 11,50

Acidez en tartárico: 5,8 gr/l.

Azucres totales: 7,5 gr/l

Variedades de uva:

Macabeo: 30%

Xarel·lo: 50%

Parellada: 20 %

Vinificación: vinificación monovarietal base cava (10% vol.), *coupage*. Fermentación carbónica en botella a 13 - 15 °C

Crianza en botella: de 15 a 20 meses

NOTA DE CATA

Cava fresco, aromático y vivo. Ideal para aperitivos y entrantes ligeros. Aromas primarios que provienen de la propia uva, recordando a frutas blancas como pera y manzana. En el paladar tiene una entrada golosa, con un carbónico muy suave y muy unido al vino. 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 barrica, ni ningún tipo de brandy. Pensamos que el licor de expedición tiene tan solo que servir para edulcorar. En la crianza en botella es donde conseguimos los aromas complejos

FITXA TÈCNICA

Collita: 2017

Grau alcohòlic (% vol.): 11,50

Acidesa en tartàrics: 5,8 gr/l

Sucres totals: 7,5 gr/l

Varietats de raïm:

Macabeu: 30 %

Xarel·lo: 50 %

Parellada: 20 %

Vinificació: vinificació monovarietal base cava (10% vol.), *coupage*. Fermentació carbònica en ampolla 13 - 15 °C.

Criança en ampolla: de 15 a 20 mesos

NOTA DE CATA

Cava fresc, aromàtic i viu. Ideal per aperitius i entrants lleugers. Aromes primaris que provenen del propi raïm que ens fan recordar fruits blancs com pera i poma. En paladar té una entrada golosa, amb un carbònic molt suau i molt unit al vi. Afegim 8 gr/l. de licor d'expedició. Aquest licor es totalment natural, s'elabora amb vi i sucre, només per edulcorar el producte. No afegim cap vi envellit, ranci, passat per barrica ni cap tipus de brandi. Pensem que el licor d'expedició només ha de servir per edulcorar. És a la criança en ampolla on aconseguim els aromes complexos.