



# BERTHA

CAVA

**CARDÚS**  
**Gran Reserva**  
**Brut Nature**



#### **FICHA TÉCNICA**

**Añada:** 2015

**Grado alcohólico (% vol.):** 11,50

**Acidez en tartárico:** 5,9 gr/l.

**Azúcares totales:** 2,5 gr/l

**Variedades de uva:**

Macabeo: 27% Xarel·lo: 50 % Parellada: 23%

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

**Crianza en botella:** 30-50 meses

#### **NOTA DE CATA**

Las variedades autóctonas se manifiestan en su máxima expresión. Sometidas a una crianza muy larga, muestran su potencial de correcta evolución en botella. Su color amarillo dorado, junto a su lento y armonioso desprendimiento de pequeña burbuja, lo convierten en uno de nuestros mejores cavas. Tiene una gran complejidad aromática, con notas de frutas maduras, tostados de larga crianza y frutos secos. En boca tiene una entrada cálida, equilibrada muy compleja y melosa. Cremosidad y notas lácticas. Posgusto largo con notas ahumadas. Ideal en comidas consistentes.

#### **FITXA TÈCNICA**

**Collita:** 2015

**Grau alcohòlic (% vol.):** 11,50

**Acidesa en tartàric:** 5,9 gr/l.

**Sucres totals:** 2,5 gr/l.

**Varietats de raïm:**

Macabeu: 27% Xarel·lo: 50 % Parellada: 23%

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

**Criança en ampolla:** 30-50 mesos

#### **NOTA DE CATA**

Les varietats autòctones es manifesten a la seva màxima expressió. Sotmeses a una criança molt llarga, mostren el seu potencial de correcta evolució en ampolla. El seu color groc daurat juntament amb al seu harmoniós i lent despreniment de petita bombolla el converteixen en un dels nostres millors caves. Té una gran complexitat aromàtica, amb notes de fruites madures, torrats de llarga criança i fruits secs. En boca té una entrada càlida, equilibrada molt complexa i melosa. Cremositat i notes làctiques. Post gust llarg amb notes fumades. Ideal amb menjars consistents.