



BERTHA

CAVA

LOUNGE ROSÉ

Brut



FICHA TÉCNICA

Añada: 2017

Grado alcohólico (% vol.): 12

Acidez en tartárico: 6,0 gr/l.

Azucres totales: 8,5 gr/l.

Variedades de uva:

Garnacha: 70%

PinotNoir: 30%

Vinificación: vinificación monovarietal base cava (10% vol.), maceración muy corta, cupages. Fermentación carbónica en botella a 13°C

Crianza en botella: 9-14 meses

NOTA DE CATA

El Lounge rosé se caracteriza por tener un color muy pálido, piel de cebolla, blanco cobrizo. Tiene unos aromas muy elegantes de frutas cítricas, frutas rojas, rosas y de pastelería. En la boca tiene un carbónico muy suave, muy bien integrado. En el paladar es suave, fresco, largo. Ideal para aperitivos, para postres con frutas y repostería, quesos, embutidos y arroces suaves. También tiene la peculiaridad que es ideal en cualquier hora del día.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2017

Grau alcohòlic (% vol.): 12

Acidesa en tartàric: 6,0 gr/l.

Sucres totals: 8,5 gr/l.

Varietats de raïm:

Garnatxa: 70%

PinotNoir: 30%

Vinificació: vinificació mono varietal base cava (10% vol.), maceració molt curta, cupatges. Fermentació carbònica en ampolla a 13°C

Criança en ampolla: 9-14 mesos

NOTA DE CATA

El Lounge rosé es caracteritza per tenir un color molt pàl·lid, pell de ceba, blanc rogenc. Té uns aromes molt elegants de fruites cítriques, fruites vermelles, roses i de pastisseria. En boca té un carbònic molt suau, molt ben integrat. En paladar es suau, fresc, llarg. Ideal per aperitius, per postres amb fruita i rebosteria, formatges, embotits i arrossos suaus. També té la peculiaritat que es ideal a qualsevol hora del dia.