



BERTHA

CAVA

S. XXI
Gran Reserva
Brut Nature



FICHA TÉCNICA

Añada: 2007

Grado alcohólico (% vol.): 12

Acidez en tartárico: 5,6 gr/l

Azucres totales: 0,9 gr/l.

Variedades de uva:

Macabeo: 40% Xarel·lo: 40 %

Parellada: 5% Chardonnay: 15 %

Vinificación: Chardonnay elaborado con maceración pelicular

Crianza en botella: 60 meses

NOTA DE CATA

Del embotellado al etiquetado pasando por el degüelle, todos los procesos se han realizado a mano, con el máximo cuidado. Su larga crianza le proporciona una gran complejidad aromática: no encontraremos aromas primarios o afrutados, pero sí una mezcla de levaduras frescas (notas de pastelería), i aromas de autólisis, que nos recuerdan ahumados, vegetales cocidos y frutas muy maduras. En boca sorprende por su frescura, persistencia y complejidad.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2007

Grau alcohòlic (% vol.): 12

Acidesa en tartàric: 5,6 gr/l

Sucres totals: 0,9 gr/l.

Varietats de raïm:

Macabeu: 40% Xarel·lo: 40 %

Parellada: 5% Chardonnay: 15 %

Vinificació: Chardonnay elaborat amb maceració pel·licular

Criança en ampolla: 60 mesos

NOTA DE CATA

Des de l'embotellat fins l'etiquetatge passant pel degoll, tots els processos s'han realitzat a mà, amb la màxima cura. La seva llarga criança li proporciona una gran complexitat aromàtica: no trobem aromes primaris o afruïtats, però sí una barreja de llevats frescs (notes de pastisseria) i aromes d'autòlisi que ens fan recordar a fumats, vegetals cuïts i fruites molt madures. En boca sorprèn per la seva frescor, persistència i complexitat.