



BERTHA

CAVA

UMAMI



FICHA TÉCNICA

D.O. Penedès

Cosecha: 2018

Grado alcohólico (% vol.): 13

Acidez: 6,11 gr/l.

PH: 3,36

Variedades de uva:

Macabeu, Xarel·lo i Muscat de Frontignan

Les presentamos el vino Umami, elaborado por cavas Bertha. El 80% de este vino ha sido elaborado con viñas Macabeu y Xarel·lo de 65 años de antigüedad. El suelo es arcilloso y calcáreo y le aporta al vino una mineralidad excepcional.

La viña ha sido tratada con mucho mimo, haciendo una poda inteligente para ir a buscar la máxima calidad. Hemos respetado la capa herbada cuando era necesario, se ha trabajado ecológicamente y se ha dado máxima importancia a la planta para que su desarrollo sea sostenible.

La recolección ha sido manual, se ha recogido con cajas de 25 kilos. Se ha congelado la uva antes de prensar para atrasar la fermentación y mejorar la extracción de la pulpa pegada a la piel del grano. La fermentación ha sido muy lenta con diferentes levaduras seleccionadas y temperaturas bajas. Ha habido una maceración de las madres con el vino durante 4 meses con depósito de acero inoxidable.



BERTHA

CAVA

UMAMI



FITXA TÈCNICA

D.O. Penedès

Collita: 2018

Grau alcohòlic (% vol.): 13

Acidesa: 6,11 gr/l.

PH: 3,36

Varietats de raïm:

Macabeu, Xarel·lo i Muscat de Frontignan

Els presentem el vi Umami, elaborat per caves Bertha. El 80% d'aquest vi ha estat elaborat amb vinyes Macabeu i Xarel·lo de 65 anys d'antiguitat. El sòl és argilós i calcari i li aporta al vi una mineralitat excepcional.

La vinya ha estat portada amb molta cura, fent una poda intel·ligent per anar a buscar la màxima qualitat. Hem respectat la capa herbada quan era necessari, s'ha treballat ecològicament i s'ha donat màxima importància a la planta perquè el seu desenvolupament sigui sostenible.

La recol·lecció ha estat manual, s'ha recollit amb caixes de 25 quilos. S'ha congelat el raïm abans de premsar per tal d'endarrerir la fermentació i millorar l'extracció de la polpa enganxada a la pell del gra. La fermentació ha estat molt lenta amb diferents llevadures seleccionades i temperatures baixes. Hi ha hagut una maceració de les mares amb el vi durant 4 mesos amb dipòsit d'acer inoxidable.