



BERTHA

CAVA

LOUNGE

Brut Guarda



FICHA TÉCNICA

Añada: 2020

Grado alcohólico (% vol.): 12 %

Acidez en tartárico: 5,8 gr/l.

Azúcares totales: 8 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

Xarel·lo: 70% Parellada: 30%

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

Crianza en botella: 12 - 18 meses

NOTA DE CATA

Cava ideal para aperitivos, entrantes ligeros y ensaladas. Cava joven con aromas afrutados a manzana, pera y piña. Sin aromas a crianza, aunque con un toque de levadura fresca. En boca tiene una entrada muy agradable, cálida y cítrica. El carbónico es suave, perfectamente integrado en el vino y muy fresco.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2020

Grau alcohòlic (% vol.): 12 %

Acidesa en tartàric: 5,8 gr/l.

Sucres totals: 8 gr/l

Varietats de raïm ecològic:

Xarel·lo: 70% Parellada: 30%

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

Criança en ampolla: 12 - 18 mesos

NOTA DE CATA

Cava ideal per aperitius, entrants lleugers i amanides. Cava jove amb aromes afruitats a poma, pera i pinya. Sense aromes a criança encara que amb un toc de llevats frescos. En boca té una entrada molt agradable, càlida i cítrica. El carbònic és suau, perfectament integrat amb el vi i molt fresc.