



BERTHA

CAVA

IVETTE

Brut Reserva



FICHA TÉCNICA

Añada: 2020

Grado alcohólico (% vol.): 11,50%

Acidez en tartárico: 6,30 g/l

Azúcares totales: 10 g/l

Variedades de uva:

Macabeo: 40% Xarel·lo: 40% Parellada: 20%

Vinificación: Vinificación monovarietal base cava (10%vol.), *coupages*. Fermentación carbónica en botella a 13 °C – 15°C

Crianza en botella: 18 - 20 meses.

NOTA DE CATA

Cava fresco, aromático y vivo. Ideal para aperitivos y entrantes ligeros. Aromas primarios que provienen de la propia uva, recordando a frutas blancas como pera y manzana. En paladar tiene una entrada golosa, con un carbónico muy suave y unido al vino. Añadimos 8 g/l de licor de expedición totalmente natural elaborado con vino y azúcar, solo para darle un toque dulce al producto. Durante la crianza en botella es donde conseguimos los aromas más complejos.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2020

Grau alcohòlic (% vol.): 11,50%

Acidesa en tartàric: 6,3 g/l

Sucres totals: 10 g/l

Varietats de raïm:

Macabeu: 40% Xarel·lo: 40% Parellada: 20%

Vinificació: Vinificació monovarietal base cava (10% vol.), *cupatges*. Fermentació carbònica en ampolla 13 °C – 15°C

Criança en ampolla: 18 – 20 mesos

NOTA DE CATA

Cava fresc, aromàtic i viu. Ideal per aperitius i entrants lleugers. Aromes primaris que provenen del pròpi raïm, recordant a fruites blanques com pera i poma. En boca té una entrada llaminera, amb un carbònic molt suau i unit al vi. Afegim 8 g/l de licor de expedició totalment natural elaborat de vi i sucre per donar un toc dolç al producte. Durant la criaença en ampolla és on aconseguim els aromes més complexos.