



# BERTHA

CAVA

## AUTORA

Vi tranquil jove



### FICHA TÉCNICA

**Añada:** 2021

**Grado alcohólico (% vol.):** 11,50 %

**Acidez en tartárico:** 6,3 gr/l.

**Azucares totales:** 5 gr/l.

**Variedades de uva ecológica:**

Macabeo, Xarel·lo y Muscat de Fontignan

**Vendimia:** Manual en cajas de 25kg.

**Vinificación:** Iniciamos el prensado para extraer el mosto que lo conducimos a depósitos de acero inoxidable para empezar la fermentación controlada. Cuando termina, mezclamos las 3 variedades e iniciamos un periodo de varios meses de batonage, que consiste en remover las lías para obtener un vino más complejo.

### **NOTA DE CATA**

Vino blanco limpio y brillante. Tiene notas de levadura junto con notas cítricas, de manzana, pera y alguna nota de fruta tropical. En boca es equilibrado, con una acidez marcada y destacada untuosidad. Largo en el pos gusto recordando las notas afrutadas que encontramos en nariz.

### FITXA TÈCNICA

**Collita:** 2021

**Grau alcohòlic (% vol.):** 11,50 %

**Acidesa en tartàric:** 6,3 gr/l.

**Sucres totals:** 5 gr/l

**Varietats de raïm ecològic:**

Macabeu, Xarel·lo i Muscat de Fontignan

**Verema:** Manual en caixes de 25kg.

**Vinificació:** Iniciem el premsat per extreure el most que conduïm a dipòsits d'acer inoxidable per a començar la fermentació controlada. Quan acaba, barregem les 3 varietats i comencem un període de varis mesos de batonage, que consisteix en remoure les lies per obtenir un vi més complex.

### **NOTA DE CATA**

Vi blanc net i brillant. Té notes de llevadura junt amb notes cítriques, de poma, pera i alguna nota de fruita tropical. En boca es equilibrat, amb una acidesa marcada i destaca la seva untuositat. Llarg en el post gust recordant les notes afrutades que trobem en nas.