



BERTHA BRUT NATURE

Guarda Superior Reserva



FICHA TÉCNICA

Añada: 2022

Grado alcohólico: 11,50 %

Acidez en tartárico: 3,8 gr/l.

Azúcares totales: 2 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

35% Macabeu, 45% Xarel·lo i 20% Parellada

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

Crianza en botella: 18 – 30 meses.

NOTA DE CATA: Cava de color amarillo con reflejos verdosos. Los aromas son muy variados; ligeras notas a frutas blancas como manzana y pera, mezcladas con aromas a crianza que recuerdan a levadura fresca y pequeñas notas ahumadas. En boca encontramos ligeros puntos lácteos y cremosos con un carbónico suave y bien integrado. Ideal para maridar con cualquier comida. Aperitivos, entrantes, pescados, arroces...

FITXA TÈCNICA

Collita: 2022

Grau alcohòlic: 11,50 %

Acidesa en tartàric: 3,8 gr/l.

Sucres totals: 2 gr/l.

Varietats de raïm ecològic:

35% Macabeu, 45% Xarel·lo i 20% Parellada

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

Criança en ampolla: 18 – 30 mesos.

NOTA DE CATA: Cava de color groc amb reflexes verdosos. Les aromes son molt variades; notes lleugeres a fruites blanques com poma i pera, barrejat amb aromes de criança que recorden a llevats frescos i petites notes fumades. En boca trobem lleugers punts làctics i cremosos amb un carbònic suau i ben integrat. Ideal per maridar amb qualsevol menjar. Aperitiu, entrants, peixos, arrossos...