





# **BERTHA**

## Brut Nature Reserva D.O. Cava

Un cava ideal para maridar con cualquier comida.

#### **BODEGA**

La bodega nace en 1989 en San Sadurní d'Anoia y se muda a Subirats en 2014 por hacerse grande. Josep Torres Sibill trabaja como sus antepasados incorporando los conocimientos modernos y la última tecnología, respetando la zona vitivinícola y sus variedades autóctonas.

### FICHA TÉCNICA

**ORIGEN**: Subirats.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Espumoso.

VARIEDADES: Xarel·lo 50%, Macabeo 30% y

parellada 20%.

SUELO: Arcillo-calcáreo.

VINIFICACION: Vinificación monovarietal base cava (10%vol.), coupage. Método tradicional. No añade sulfuroso en el degüelle.

CRIANZA: 15-25 meses en botella.

MARIDAJE: Ideal para maridar con cualquier Aperitivos, comida. entrantes ligeros consistentes, pescados, arroces y carnes blancas.

#### **NOTA DE CATA**

Ligeras notas a frutas blancas como manzana y pera mezcladas con los aromas de crianza que recuerda a levadura fresca y pequeñas notas ahumadas de la crianza. En boca tiene ligeras puntas lácticas y cremosas, notas de levaduras frescas y un carbónico muy suave y bien integrado.