



BERTHA

Lounge Rosé Brut D.O. Cava

Un cava moderno versión rosé para más glamour.

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 rosado.

VARIEDADES: Garnacha 70%, Pinot Noir 30%.

SUELO: Arcillo-calcáreo.

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

CRIANZA: 9-14 meses en botella.

MARIDAJE: Ideal para aperitivos, para postres con frutas y repostería, quesos, embutidos y arroces suaves. También tiene la peculiaridad que es ideal en cualquier hora del día.

NOTA DE CATA

Color muy pálido, piel de cebolla, blanco cobrizo. Tiene unos aromas muy elegantes de frutas cítricas, frutas rojas, rosas y de pastelería. En la boca tiene un carbónico muy suave, muy bien integrado. En el paladar es suave, fresco, largo.