BERTHA

Siglo XXI Gran Reserva
Brut Nature D.O. Cava

Hecho a mano en todos sus procesos

BODEGA

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

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Subirats.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Espumoso.

VARIEDADES: Xarel·lo 40%, Macabeo 35%, Parellada 10% y Chardonnay 15%.

SUELO: Arcillo-calcáreo.

VINIFICACION: Vinificación monovarietal base cava (10%vol.). Maceración pelicular del Chardonnay. Coupage. Método tradicional. Sin SO2 al degollar.

CRIANZA: 60 meses en botella.

MARIDAJE: Para platos contundentes o para que nos acompañe toda la comida..

NOTA DE CATA

Su larga crianza le proporciona una gran complejidad aromática: mezcla de levaduras frescas (notas de pastelería) y aromas de autolisis, que nos recuerdan ahumados, vegetales cocidos y frutas muy maduras. En boca sorprende por su frescura, persistencia y complejidad.

Carrer de Joan d'Àustria, 36, 08915 Badalona, Barcelona
932 26 55 77