

Variedades

Xarel·lo (38%), Macabeu (30%), Parellada (17%) y Chardonnay (15%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

elaborado a base cava (10%vol.) con maceración pelicular, fermentación carbónica en botella a 13°C, todos los procesos de etiquetado se han realizado a mano

Crianza

42-60 meses en botella con lías

Características

Blanco, Ecológica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,85, Azúcar residual: 0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**BERTHA SIGLO XXI**

BERTHA, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2019 02004 75 CL

2016 02004 75 CL

2009 02004 MAGNUM

Cava de color dorado con gran complejidad aromática gracias a su larga crianza. Aromas delicados de fruta blanca madura y fruta de hueso, con una mezcla de levaduras frescas y aromas de autólisis, que nos recuerdan al brioche, crema pastelera y frutos secos. En boca sorprende por su fina burbuja, complejidad, persistencia i final fresco. Cava muy gastronómico ideal para platos complejos.