

Variedades

Macabeu (40%), Xarel·lo (35%), Parellada (25%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

elaboración del vino base por variedad, método tradicional

Crianza

12-18 meses en botella con lías

Características

Blanco, Tradicional, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,91, SO2: 72, Azúcar residual: 7,4 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



BERTHA BRUT IVETTE

BERTHA, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2023 02001 75 CL