

Variedades

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

Origen

España, Cataluña, Cava, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

elaboración del vino base por variedad, método tradicional

Crianza

36-48 meses en botella con lías

Características

Blanco, Tradicional, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,05 %, Ph: 2,94, SO2: 70, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

**BERTHA BRUT NATURE
GRAN RESERVA
CARDÚS**BERTHA, Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona

| | | |
|------|-------|----------------|
| 2017 | 02003 | 75 CL |
| 2016 | 02003 | 75 CL |
| 2009 | 02003 | MAGNUM ESTUCHE |
| 2009 | 02003 | MAGNUM |