

BERDIÉ NATURE (BRUT NATURE RESERVA)



ORIGEN: CAVA

VARIEDAD: MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA

GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%

ELABORACIÓN:

Para elaborar el Berdié Nature tan solo se han utilizado variedades tradicionales, Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Cada una de estas uvas se vinifica por separado con temperaturas controladas, posteriormente se realiza el "coupage", la combinación con la proporción adecuada de cada una de las variedades, para conseguir la línea personal de este cava. Con la segunda fermentación en la botella, conseguiremos la toma de espuma según el método tradicional, para acabar con una crianza superior a 15 meses en la cava subterránea.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido muy brillante con reflejos verdosos y aspecto de finas y constantes burbujas que suben por la copa formando la típica corona.

AROMA: En nariz destacan frescas notas de manzana verde y de lima, envueltas con recuerdos de pastelería, notas de avellanas y de levadura y con un final perfumado de flores blancas.

SABOR: En boca tiene una entrada amable, seguida de una acidez refrescante que combina notas málicas con cítricas, que le aportan amplitud. El cuerpo es ligero pero estructurado. Es intenso, fresco y frutal.