

BERDIÉ GRAN RUPESTRE (GRAN RESERVA EXTRA BRUT)



ORIGEN: CAVA

VARIEDAD: MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA

GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%

ELABORACIÓN:

Para elaborar el Berdié Gran Rupestre 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 40 meses en la cava subterránea.

CATA:

COLOR: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Muy elegante, con un fino burbujeo que forma una destacable corona en la copa.

AROMA: Su perfil olfativo es intenso y expresivo, fresco y a la vez goloso, con notas de fruta blanca madura, melón Cantaloup y recuerdos de fruta tropical. Se detectan toques herbáceos a hinojo sobre un fondo muy fino de pastelería, frutos secos, avellanas y levaduras.

SABOR: En boca presenta un buen ataque, agradable, fresco y con una buena acidez. Surgen de nuevo los frutos secos, las avellanas y el brioix. De una finura extrema que lo hace ser atractivo y elegante.