

# CAVA BERDIÉ

*Una altra manera de veure el món*

~ GERMANS JOVANI ~



## BERDIÉ AMAR NATURE RESERVA

### ELABORACIÓ

Un Cava con la característica diferente de fermentar y envejecer en barricas una parte del Xarel·lo, cultivado en las montañas del Macizo del Garraf, con el cual se realiza el cupaje. El resto de variedades, Macabeu y Parellada son las que se vinifican por separado para acabar de formar la trilogía tradicional del Penedès.




Con la segunda fermentación en botella conseguimos la toma de espuma según el método tradicional, para acabar con una crianza superior a 15 meses bajo tierra en la bodega.

### NOTA DE TAST

**Fase Visual.** Amarillo pálido con reflejos verdosos, con pequeñas y finas burbujas.

**Fase Olfativa.** El xarel·lo pasado por barrica aporta complejidad a los aromas de este cava, notas salinas, de vainilla y de frutos secos tostados, la cremosidad de los recuerdos de pastelería, que combinan armoniosamente con la frescura de las sensaciones de fruta blanca, como la manzana, y de la delicadeza de las flores blancas.

**Fase Gustativa.** Entrada untuosa, combinando notas mágicas con cítricas, que le aportan amplitud y estructura, y la salinidad del xarel·lo en madera lo vuelve muy fresco y elegante. Es un cava intenso, afrutado y muy mediterráneo ... ¡como el mar!

 VARIEDADES	Macabeu, Xarel·lo, Parellada y un toque de Xarel·lo Barrica
 CRIANZA	de 15 a 27 meses -Reserva-
% ALCOHOL	+/- 11,5%
 PRODUCCIÓN	+/- 9.000 botellas

JOVANI VINS SA

Les Conilleres s/n - 08732 Catellví de la Marca - Barcelona  
www.cavaberdie.com - info@cavaberdie.com - 902 800 229