

CAVA BERDIÉ

Una altra manera de veure el món

~ GERMANS JOVANI ~



BERDIÉ AMOR BRUT RESERVA

elaboració


Per elaborar el Berdié Amor tan sols s'han utilitzat les varietats tradicionals Macabeu, Xarel·lo i Parellada més la mediterrània Garnatxa. Cada un d'aquests raïms son vinificats per separat amb temperatures controlades, posteriorment es realitza el cupatge, la combinació amb la proporció adequada de cada una de les varietats, per aconseguir la línia personal d'aquest cava. Amb la segona fermentació en l'ampolla aconseguirem la presa d'escuma segons el mètode tradicional, per acabar amb una criança superior a 15 mesos a la cava subterrània.

nota de tast

Fase Visual. Elegant color rosa molt pàlid i subtil.

Fase Olfactiva. Nas intens, destacant les fruites blanques (poma, pera), fons de fruites vermelles (gerd, maduixa), i marcats reflexos cítrics (mandarina, taronja). Les notes làctiques i de llevat li aporten cremositat, i la flor d'hibiscus i el pebre de Jamaica li donen caràcter, personalitat i una gran subtilesa.

Fase Gustativa. En boca es mostra molt fresc, ampli, elegant i original, amb una acidesa molt agradable que es fon, deixant unes sensacions de cremositat amb reflexes de fruits vermells i sensacions de núvol de llaminadura.

 varietats Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Garnatxa

 criança de 15 a 27 mesos –Reserva-

% alcohol +/- 11,5%

 producció +/- 15.000 botelles

*Una altra manera de veure el món Una altra manera de veure el món Una altra manera de veure el món Una altra manera de veure el món Una altra manera de veure el món
Otra manera de ver el mundo Otra manera de ver el mundo Otra manera de ver el mundo Otra manera de ver el mundo Otra manera de ver el mundo Otra man
Another way to see the world Another way to see the world Another way to see the world Another way to see the world Another way to see the world Another
Autre manière de voir le monde Autre manière de voir le monde Autre manière de voir le monde Autre manière de voir le monde Autre manière de voir le mon*

JOVANI VINS SA

Les Conilleres s/n - 08732 Catellví de la Marca - Barcelona

www.cavaberdie.com - info@cavaberdie.com - 902 800 229