

CAVA BERDIÉ

Una altra manera de veure el món

~ GERMANS JOVANI ~



BERDIÉ BRUT NATURE RESERVA



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 cupage, 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.



NOTA DE CATA

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

Fase Olfativa. Aromáticamente 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.

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



VARIEDADES Macabeo, Xarel-lo, Parellada



CRIANZA de 15 a 27 meses -Reserva-



ALCOHOL +/- 11,5%



PRODUCCIÓN +/- 15.000 botellas

VIDEO



*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 manera de ver el mundo
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 way to see the world
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 monde*

JOVANI VINS SA

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