



# BERTHA

CAVA

IVETTE

Brut



## FICHATÉCNICA

**Añada:** 2016

**Grado alcohólico (% vol.):** 11,50

**Acidez en tartárico:** 5,6 gr/l.

**Azucares totales:** 7,9 gr/l

**Variedades de uva:**

Macabeo: 40%

Xarel·lo: 35%

Parellada: 25 %

**Vinificación:** vinificación monovarietal base cava (10%vol.), coupages. Fermentación carbónica en botella a 13 °C

**Crianza en botella:** de 12 a 18 meses

## **NOTA DE CATA**

Con este cava, que se comercializa únicamente para la exportación, queremos reflejar la personalidad que tiene el Penedés. Por este motivo, elaboramos el Ivette Brut con macabeo, *xarel·lo* y parellada.

Es un cava fresco, suave, agradable y muy versátil. Lleva una pequeña dosificación de licor de expedición totalmente natural que le aporta un agradable dulzor para poder maridar con cualquier plato.

Es nuestra gran estrella en el extranjero.

No añadimos nada de sulfuroso en el degüelle

## FITXATÈCNICA

**Collita:** 2016

**Grau alcohòlic (% vol.):** 11,50

**Acidesa en tartàrics:** 5,6 gr/l

**Sucres totals:** 7,9 gr/l

**Varietats de raïm:**

Macabeu: 40 %

Xarel·lo: 35%

Parellada: 25 %

**Vinificació:** vinificació monovarietal base cava (10% vol.), cupatges. Fermentació carbònica en ampolla 13 °C.

**Criança en ampolla:** de 12 a 18 mesos

## **NOTA DE CATA**

Amb aquest cava, que únicament es comercialitza per la exportació, volem reflectir la personalitat que té el Penedès. Per aquest motiu elaborem el Ivette Brut amb macabeu, *xarel·lo* i parellada.

Es un cava fresc, suau, agradable i molt versàtil. Porta una petita dosificació de licor d'expedició totalment natural que li aporta una agradable dolçor per poder maridar amb qualsevol plat.

Es la nostra gran estrella a l'estranger.

No afegim sulfurós al degoll.