

BERCEO

Brut



Visual / Visual

Lemon yellow color, clean and bright. Persistent and good release of bubbles that rise in a rosary forming a crown. Color amarillo limón, limpio y brillante. Persistente y buen desprendimiento de burbujas que suben en rosario formando corona.



Nose / Olfato

The nose is a wine of high intensity with a predominance of citrus fruits (lemon, grapefruit) along with aromas of pastries, dairy products and honey typical of the aging process. En nariz es un vino de intensidad alta, donde predominan las frutas cítricas (limón, pomelo) junto con aromas a bollería, lácteos y miel, propios de la crianza.



Taste / Gusto

The palate is fresh, pleasant and fruity with balanced acidity and a long retronasal finish. En boca es un vino fresco, agradable y frutal, con una acidez equilibrada y una larga retronasal.



Pairing / Maridaje

Risotto, fish, seafood, white and red meats and as an aperitif. Risotto, pescados, mariscos, carnes blancas y rojas. También como aperitivo.



Varieties / Variedades
Xarel·lo, Macabeo, Parellada.

VINEYARDS

Grapes of the varieties Xarel·lo, Macabeo and Parellada from vineyards located in the Penedès region. Territory between sea and mountain, halfway between Barcelona and Tarragona. Great diversity of microclimates, a consequence of its proximity to the coast and its altitude. The climate is typically Mediterranean, mild and warm.

VIÑEDOS

Uvas de las variedades Xarel·lo, Macabeo y Parellada de viñas ubicadas en la comarca del Penedès. Territorio entre mar y montaña, a medio camino entre Barcelona y Tarragona. Gran diversidad de microclimas, consecuencia de su proximidad litoral y de su altitud. La climatología es típicamente mediterránea, suave y cálida.

WINEMAKING

Made using the traditional method of the DO Cava. Blending or coupage of the traditional varieties of the appellation. Second fermentation in the bottle as is traditional with subsequent aging. Deguelle and subsequent addition of the expedition liqueur.

ELABORACIÓN

Elaborado mediante el método tradicional propio de la DO Cava. Ensamblaje o coupage de las variedades tradicionales de la denominación. Segunda fermentación en botella como es tradicional y posterior crianza. Deguelle y adición del licor de expedición.

DO Cava

