

El Vi

## Cava Berdié Amor

D.O.: Cava

Raïm: **Macabeu, Xarel·lo,**

**Parellada i Garnatxa**

Graduació: **11,5°**

Preu aproximat: **10 €**



TEXT **AGUSTÍ  
ENSESA BONET\***

**U**na altra manera de veure el món. Així és com defineixen els seus elaboradors aquest singular cava. El seu color és d'un subtil i pàl·lid color rosa que recorda la pell de ceba. Elegant aroma floral amb expressió afruitada. Notes de fruita blanca i reflexos cítrics. En boca és molt saborós i equilibrat. Recorda les fruites vermelles i llaminadures. S'han utilitzat per a la seva elaboració les varietats clàssiques Macabeu, Xarel·lo i Parellada, amb un toc de Garnatxa que li confereix estructura, personalitat i un especial encís. Cadascun d'aquests raïms són vinificats per separat amb temperatures controlades i el cava resultant del cupatge és sotmès a una criança superior a 15 mesos a la cava subterrània. Fa un molt bon maridatge amb uns lloms de salmó fumat com a aperitiu, i ben fresc per prendre'l a tot hora. Elegant etiqueta del mateix color que el cava.

El celler elaborador: Caves Berdié, situat a Castellví de la Marca, al Penedès, és un projecte de Robert Jovani Mori i els seus fills, Montsa, Robert i Sergi, amb la col·laboració de l'endleg i amic Pere Campos, tots ells apassionats pel món del vi i encarregats de gestionar personalment tots i cadascun dels sectors del celler. Han participat amb bona puntuació al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, i han obtingut Medalla de Plata al concurs Vinari de Vilafranca del Penedès. El cava Berdié Amor va ser classificat amb 9,5 punts a la darrera edició de la guia de Vins i Caves de Catalunya.

