



MANZANOS
BODEGAS DESDE 1890

This sparkling Cava appellation wine is the icing of the cake of our range. We have been growing vines and winemaking since 1890 and have elaborated the most characteristic wines of every distinguished Spanish appellation. Cava is the world-renowned Spanish sparkling that every celebration needs. And we need to celebrate every day. Life is too short to drink boring wine, let's sparkle it up.

Este espumoso de denominación cava es la guinda del pastel de nuestra gama. Llevamos desde 1980 cultivando viñas y elaborando vino de las denominaciones más distinguidas de España. Cava es el espumoso español mundialmente conocido que todo celebración necesita. Y necesitamos celebrar cada uno de los días. La vida es muy corta para beber vino aburrido, pongamos un poco de burbujas en ella.

Wine making process

Made using the "méthode champenoise" or "traditional method" of the Cava DO. Blend or coupage of the traditional varieties of the appellation. Second fermentation in the bottle as is traditional with subsequent ageing. Disgorgement and subsequent addition of the expedition liquor or dosage.

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 con posterior crianza. Deguelle y posterior adición del licor de expedición.

Terroir

Grapes of the Xarel lo, Macabeo and Parellada varieties from vineyards located in the Penedès region. Territory between sea and mountains, 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, that is, mild and warm.

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, es decir, suave y cálida.

BERCEO CAVA

PRODUCTO DE ESPAÑA



Appearance / Visual

Pale lemon color, clean and bright. Good release of small bubbles that end up forming a cheerful crown of mousse.

Color amarillo limón, limpio y brillante. Persistente y buen desprendimiento de burbujas que suben en rosario formando corona.



Aroma / Olfato

High intensity aroma dominated by citrus fruit (lemon, grapefruit) and dairy, autolytic and honey aromas of aging in bottle are distinguished.

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

On the palate, this wine is fresh, fruity and pleasant with balanced acidity and very good aromatic persistence.

En boca es un vino fresco, agradable y frutal con una acidez equilibrada y una larga retronasal.



Serving temperature/ Temperatura

14-16°



Food pairings / Maridaje

Goes well with Risotto, shellfish, smoked foods, and as an aperitif.

Risotto, pescados, mariscos, carnes blancas y rojas y como aperitivo.

Type of Wine / Tipo de vino

Sparkling.
Espumoso.

Varieties / Variedades

Xarel-lo, Macabeo y Parellada

