



Espumante Extra Brut

Variedad	Cinsault 90% + Moscatel de Alejandria 10%	
Viñedo	Cerro Negro	
DO	Valle del Itata	
Alcohol	12,0%	alc/vol
Acidez Total	5,20	g/L sulfúrico
pH	3,34	
Azúcar residual	5,62	g/L glucosa
Sulfuroso libre	8,00	mg/L
Sulfuroso total	68,80	mg/L
Acidez volátil	0,28	g/l acético
FML	0%	
Método	Charmat	
Fecha envasado	13 de octubre de 2025	






B E R T A
FAMILY WINES

Espumante Extra Brut

Notas del enólogo

Viñedo Cerro Negro, Quillon. Moscatel y Cinsault en suelo franco arcilloso con fertilidad media. Rendimiento de 14 ton/ha con 3.200 ptas/ha y sin riego. Plantas en pie franco en sistema de vaso. Plantas de 80 años de edad.

Uva cosecha manual. Prensado directo y separado de ambas variedades. Decantación por frío y luego se juntan para fermentación a 16°C. Después filtrado por tierra suave y directo a tanque isobárico para la segunda fermentación. Duración de 15 días a 15°C y luego otros 60 días para crianza con sus lías finas. Envasado en frío.

Notas de cata

Color rojizo pálido. Aromas florales suaves y toques de fruta roja fresca como cereza o guinda entregadas por el Cinsault. En boca es suave y delicado con burbujas cremosas y agradables. Final fresco y con una ligera sensación de dulzor aportada por el Moscatel.

Compañía ideal para tablas, quesos y fiambres. También con mariscos frescos como ostras.

Servir bien frío entre 5 y 8°C





Espumante Extra Brut

Botella

Tipo	ES ECOVA MUMN P22	
Color	Verde	
Peso	775	grs.
Volúmen	750	cc
Alto	31,5	cms.
Diámetro	9,4	cms.
Peso total	1.525	grs.
Código barras	0659438775365	



Caja

Tipo	6 botellas acostadas	
Largo	32,5	cms.
Alto	20,0	cms.
Ancho	28,0	cms.
Volumen	0,0182	m3
Peso total	9.500	grs.





Sparkling Extra Brut

Variety	Cinsault 90% + Moscatel de Alejandria 10%	
Vineyard	Cerro Negro	
DO	Itata Valley	
Alcohol	12,0%	alc/vol
Total acidity	5,20	g/L sulfuric
pH	3,34	
Residual sugar	5,62	g/l glucose
Free sulphur	8,00	mg/L
Total sulphur	68,80	mg/L
Volatile acidity	0,28	g/L acetic
MLF	0%	
Method	Charmat	
Bottling day	October 13, 2025	






B E R T A
FAMILY WINES

Sparkling Extra Brut

Winemaking notes

Cerro Negro vineyard, Quillon. Muscat and Cinsault from clay loam soil with medium fertility. Yield of 14 ton/ha with 3.200 plants/ha and unirrigated. Ungrafted bush vines grown 'en vaso'. 80 year old vines

Hand harvested. Each variety is pressed separately. Decanted cold and then blended for fermentation at 16°C. Without malolactic fermentation and without barriques. Second fermentation in tanks at 15°C, aged on the lees for 60 days and then bottled cool.

Tasting notes

Pale reddish colour. Aromas dominated by the Cinsault, with fresh red fruits such as cherry and morello cherry. The palate is soft and delicate with creamy and pleasant bubbles. Fresh finish with a slight sensation of sweetness provided by the Muscat.

Ideal accompaniment for cheese and charcurterie boards. Also for pairing with fresh seafood such as oysters.

Serve chilled between 5 and 8°C.





Sparkling Extra Brut

Bottle

Type	ES ECOVA MUMN P22	
Colour	Green	
Weight	775	grs.
Volume	750	cc
Height	31,5	cms.
Diameter	9,4	cms.
Total weight	1.525	grs.
Barcode	0659438775365	



Case

Type	6 bottles in upright position	
Length	23,7	cms.
Height	31,4	cms.
Width	16,0	cms.
Volume	0,0119	m3
Total weight	9.500	grs.

