



JAUME SERRA BRUT NATURE

D.O. CAVA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Brut (método tradicional).

Variedades: Macabeo, Xarel-lo, Parellada.

Alcohol: 11,5 %

Vinificación: Después de añadir el azúcar y levaduras seleccionadas se realiza la segunda fermentación en botella (9 meses en botella sobre sus lías.) en nuestras cavas a una temperatura nunca superior a los 16° C para así conseguir una burbuja pequeña y persistente.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 5 - 6 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pajizo pálido, brillante y con reflejos verdosos. Liberación continua de pequeñas burbujas.



Aromas limpios e intensos a fruta blanca y cítrico, con toques de brioche debidos a su segunda fermentación en botella.



Muy elegante, equilibrado y bien estructurado. Postgusto suave, elegante y agradable.



Acompaña estupendamente la mayoría de platos. Genial con salmón ahumado, caviar y, por su puesto, siempre con amigos.



JAUME SERRA

Cava Jaume Serra

Situada en Vilanova i La Geltrú (Barcelona), a menos de 5 Km del mar Mediterráneo en un enclave único; que la convierte en la cava más cercana al mar de España. La bodega está rodeada por una finca de 125 hectáreas de viñedos con las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Chardonnay. En nuestras instalaciones de vinificación, donde innovación y tradición conviven en armonía, tenemos una capacidad de elaboración de 5 millones de Kg. de uva, con los sistemas más modernos de elaboración y crianza, y con una capacidad de 20 millones de botellas de vino al año.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com