



JAUME SERRA ROSADO BRUT

D.O. CAVA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado Brut (método tradicional).

Variedades: Trepas, Pinot Noir

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



Intenso color rosado.



Aromas primarios de frutos rojos y granada con notas cítricas frescas.



Burbujas muy finas y elegantes que estimulan el paladar, ofreciendo un gusto frutal con un final largo y elegante.



Magnífico con almendras, todo tipo de quesos, ensaladas de aguacate y comida mexicana



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