



JAUME SERRA SEMI SECO

D.O. CAVA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Semi Seco (método tradicional).

Variedades: Parellada, Macabeo, Xarel·lo.

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



Brillante y limpio color pajizo con reflejos dorados. Burbujas pequeñas y continuadas.



En nariz tiene intensidad y elegancia con recuerdos florales y matices de frutas blancas y cítricos.



El paladar está bien estructurado haciéndolo muy amable y fácil de beber. Tiene muy buen recorrido y un final fresco y dulce a la vez.



Muy buena combinación con frutos secos, ensaladas, verduras a la plancha o postres como pay de limón.



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