J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1581 CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE BT 3/4X6

UVAS
MACABEO + XAREL·LO + PARELLADA

ELABORACIÓN
SE ESCOGIERON LOS MEJORES VINOS BLANCOS DE ESTAS VARIEDADES DE UVA Y DESPUÉS DE AÑADIR EL AZÚCAR Y LEVADURAS SELECCIONADAS SE REALIZÓ LA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA (MÉTODO TRADICIONAL) EN NUESTRAS CAVAS A UNA TEMPERATURA NUNCA SUPERIOR A LOS 15ºC PARA ASÍ CONSEGUIR UNA BURBUJA PEQUEÑA Y PERSISTENTE. LAS BOTELLAS HAN PERMANECIDO EN NUESTRAS CAVAS EN UNA ESTRICTA OSCURIDAD Y SILENCIO HASTA LA FECHA.

ANÁLISIS TIPO
Alcohol 11,5 % VOL
Acidez Volátil 0,21 g/L
Acidez Total 5,7 g/L ácido tartárico
Azúcares reductores 1,5 g/L

CATA
Color: AMARILLO DORADO, BRILLANTE Y LIMPIO. CON BURBUJA ABUNDANTE DE PEQUEÑO TAMAÑO Y DE DESPRENDIMIENTO VERTICAL Y REGULAR, FORMANDO CORONA.

Aroma: BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA, MUY FRESCO CONSERVANDO NOTAS FRUTALES.

Boca: BUENA ESTRUCTURA EN BOCA, AMPLIO Y VIVO. LAS SENSACIONES RETRONASALES SON LIMPIAS, FRESCAS Y

J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1581 CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE BT 3/4X6

PERSISTENTES.

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos

MARIDAJE
Ideal para disfrutarlo solo o acompañado de carnes blancas, marisco y pescado.

RECOMENDACIONES
Servir muy frío, entre 4-6ºC.