FICHA TECNICA DE PRODUCTO

11100 CAVA JAUME SERRA ROSADO ICE BT3/4X6

UVAS
TREPAT Y PINOT NOIR

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 11,0% VOL
Acidez Volátil 0,22 g/L
Acidez Total 5,5 g/L ácido tartárico
Azúcares reductores 45 g/L

CATA
Color: ROJO FRESA PALIDO.BRILLANTE Y CON BURBUJA ABUNDANTE DE PEQUEÑO TAMAÑO Y DESPRENDIMIENTO REGULAR.

Aroma: BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA EN NARIZ, CON NOTAS DE GROSELLAS Y FRUTOS DEL BOSQUE MADUROS.

Boca: EN BOCA ES FRESCO, SEDOSO Y MUY SUAVE.CON LIMPIA VIA RETRONASAL.
CON REFRESCANTE DULZOR DE FRUTA MADURA.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

11100 CAVA JAUME SERRA ROSADO ICE BT3/4X6

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos

MARIDAJE
Ideal como cóctel en fiestas y recepciones.

RECOMENDACIONES
Servir con hielo. Temperatura: entre 4-6ºC.