

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 368 CAVA JAUME SERRA BRUT NAT RESERVA 3/4X6

#### UVAS

MACABEO + PARELLADA + XARELLO + CHARDONNAY

#### 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 15°C PARA ASÍ CONSEGUIR UNA BURBUJA PEQUEÑA Y PERSISTENTE. LAS BOTELLAS HAN PERMANECIDO EN NUESTRAS CAVAS EN UNA ESTRICTA OSCURIDAD Y SILENCIO HASTA LA FECHA (MÍNIMO DE 18 MESES).

#### ANÁLISIS TIPO

Alcohol 11,5% VOL

Acidez Volátil 0,15 gr/l

Acidez Total 5,7 gr/l ácido tartárico

Azúcares reductores 1,5 gr/l

#### **CATA**

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

**Aroma:** BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA EN NARIZ, CONSERVANDO NOTAS FRUTALES FRESCAS BIEN CONJUNTADAS CON LOS AROMAS DE CRIANZA.

## **FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

### **368 CAVA JAUME SERRA BRUT NAT RESERVA 3/4X6**

**Boca:** BUENA ESTRUCTURA EN BOCA, AMPLIO, VIVO Y CON MUY BUENA ACIDEZ. LAS SENSACIONES RETRONASALES SON LIMPIAS, FRESCAS Y PERSISTENTES.

#### **MARIDAJE**

Se puede acompañar con todo tipo de comidas en especial pescados y mariscos.

#### **RECOMENDACIONES**

Servir muy frío, entre 4-6°C