

Cava Jaume Serra Semiseco

D.O. CAVA

Vilanova i La Geltrú, Barcelona

Tipo de vino: Cava

Tipo de uva: Parellada, Macabeo, Xarel-lo

Premios: International Wine and Spirits Competition 2010, Bronze medal, International Wine Challenge 2011, Commended

Nota de cata

Este Jaume Serra Semiseco es un cava de color amarillo paja con tonos verdosos.

Brillante y con burbuja abundante de pequeño tamaño y de desprendimiento vertical y regular, formando corona.

Buena intensidad aromática en nariz, con notas complejas y sensaciones frutales. Buena constitución en boca, equilibrado, sedoso, suave y con una limpia vía retronasal.

Vinificación

Para hacer este cava escogimos los mejores vinos blancos de uvas macabeo, parellada y xarel-lo 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 16° C para así conseguir una burbuja pequeña y persistente. Las botellas han permanecido en nuestras cavas en una estricta oscuridad y silencio un mínimo de 12 meses.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir este Jaume Serra muy frío, entre 4 y 6° C.

Maridaje

Recomendamos acompañar este Cava Semiseco con ahumados y con caviar.

