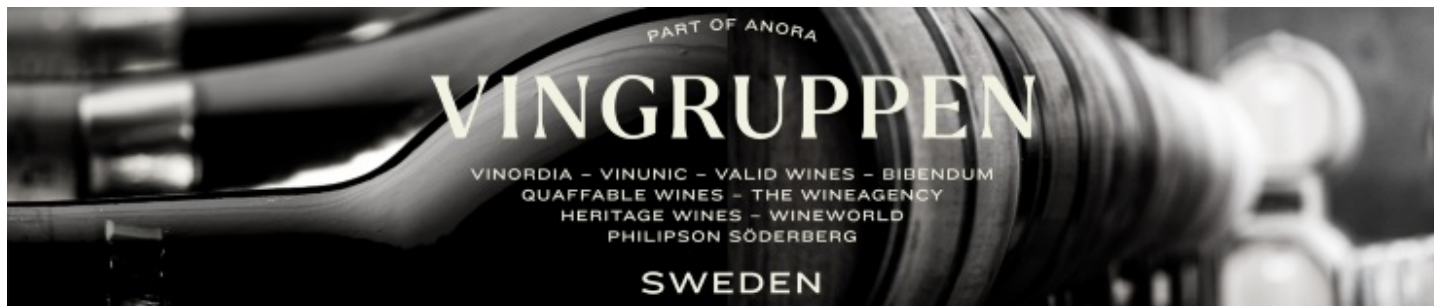




JAUME SERRA CAVA BRUT NATURE

Art. nr 1024521

Pris 90,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Jaume Serra

Ursprung Penedès, Spanien

Varukategori Mousseerande viner

Druvor Macabeo , Parellada , Xarel-lo

Alkoholhalt 11,5%

Restsocker 1,5 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Doften i Jaume Serra Cava Brut Nature är medelstor med inslag av apelsin, gula äpplen och rostat bröd. Vinet är torrt med frisk syra och behaglig mousse. I vinet smak som har bra längd finner man grapefrukt, druvor och kex.

Tillverkning Den andra jäsningsen på flaska och efterföljande lagring på jästfällningen pågår minst under 12 månader i djupa underjordiska källare med en konstant temperatur på 16 grader. I en Brut Nature tillsätter man ingen socker efter att jästen avlägsnats och man sätter på den slutliga korken och grimman.

Passar till Som aperitif eller till lätta fisk- och skaldjursrätter där det gärna får finnas syrlighet i anrättningen.

Information Bodegas Jaume Serra ligger vackert högst upp på en kulle med utsikt ner mot Medelhavet. Den är belägen i Vilanova i la Geltrú som ligger i Katalonien inte så långt från Barcelona. Vinföretaget grundades 1934 av Don Jaume Serra Güel men låg då i orten Alella. 1984 tog beslut att flytta företaget till nuvarande ort och 1986 stod det nya vineriet klart och vingårdarna nyplanterade. Vineriet är idag omgivet av 125 hektar vinodlingar och man odlar Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo och Chardonnay. De vinvarumärken som produceras på egendomen är Jaume Serra och Viña del Mar och ursprungsbeteckningarna är D.O Penedès och Catalunya. Egendomen producerar även en betydande mängd Cava och deras källare har kapacitet på 60 miljoner flaskor. Den andra jäsningsen på flaska och efterföljande lagring på jästfällningen pågår minst under 12 månader.

