



## JAUME SERRA ORGANIC CAVA

**Art. nr** 1025501

**Pris** 88,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Bodegas Jaume Serra

**Ursprung** Spanien

**Varukategori** Mousserande viner

**Druvor** Macabeo 100%

**Alkoholhalt** 11,5%

**Sortiment** Restaurang

**Certifiering** Ekologiskt

**Karaktär** Doften i Jaume Serra Organic Cava är medelstor med trevliga inslag av gula äpplen, päron, citrus och nybakt bröd. Smaken är torr och frisk med mjuka och behagliga bubblor samt inslag av äpple, citrus och bröd.

**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.

**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 Geltru 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 främst Jaume Serra och Viña del Mar och ursprungsbeteckningarna är D.O Penedés 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. Cava är en beteckning för ett spanskt vin enligt den traditionella metoden, det vill säga den andra jäsningsen på flaska och kan komma från ett antal godkända områden. Störst produktion finns i Penedès, och övriga områden är Rioja, Utiel-Requena, Ribera del Guadiana, och Cariñena. Normalt används spanska druvsorter, men också klassiska champagnedruvor som Chardonnay och Pinot Noir. Efter den andra jäsningsen måste vinets lagras med jästfällningen i minst 9 månader.

