



## JAUME SERRA TULIP BOUQUET CAVA ROSÉ

**Art. nr** 1026667

**Pris** 90,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Bodegas Jaume Serra

**Ursprung** Penedès, Spanien

**Varukategori** Mousserande rosé

**Druvor** Trepat , Pinot Noir

**Alkoholhalt** 11,5%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Doften i Jaume Serra Tulip Bouquet Cava Rosé är medelstor med inslag av röda bär, solmogna hallon, granatäpple, blommor och en fläkt av rostat bröd. Smaken är fruktig med inslag av röda bär, bakade jordgubbar och granatäpple.

**Tillverkning** Den andra jäsningsen på flaska och efterföljande lagring på jästfällningen pågår minst under 9 månader i djupa underjordiska källare med en konstant temperatur på 16 grader.

**Passar till** Ett utmärkt mousserande vin som sällskapsdryck och apertif, men passar även ypperligt till anrättningar på fisk eller ljust kött.

**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 främst Jaume Serra och Viña del Mar och ursprungsbezeichnungarna är D.O Penedés och Catalunya. Egendomen producerar även en betydande mängd Cava och deras källare har kapacitet på 60 miljoner flaskor. Cava är en beteckning för ett spanskt mousserande vin som tillverkas enligt den traditionella metoden 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.

