



Jaume Serra Cava Brut Nature

Beskrivning

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.

Rekommendation

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

Produktion

Den andra jäsningen 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.

Kul att veta

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 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 Den andra jäsningen på flaska och efterföljande lagring på jästfällningen pågår minst under 12 månader.

Produkttyp: Mousserande vin Volym:

Alkoholhalt: 11,5 %

Druva: Macabeo Parellada xarel lo

Producent/varumärke:

Bodega Jaume Serra

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork

Sockerhalt: mindre än 3 gram/liter

Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se