

Cava Jaume Serra Brut Nature

Descripción

Tipo de vino: Cava.

Tipo de uva: Parellada, Macabeo y Xarel-lo, las tres uvas por excelencia de los cavas.

Tiempo de Envejecimiento: Las botellas han permanecido en nuestras cavas en una estricta oscuridad y silencio, un mínimo de 12 meses.

Vinificación

Para hacer este cava escogemos los mejores vinos blancos de uvas Macabeo, Parellada y Xarel-lo. Después de añadir el azúcar y levaduras seleccionadas se realiza 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 permanecen en nuestras cavas en una estricta oscuridad y silencio un mínimo de 12 meses.

Notas de cata

Es un cava de color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y cristalino con burbuja fina e integrada que se desprende lentamente formando corona.

En nariz se presenta con buena intensidad aromática, muy fresco y afrutado, pero con notas de crianza. Bien estructurado en boca, suave y equilibrado. Las sensaciones retronasales son limpias.

Maridaje

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

Este cava es muy adecuado para todo tipo de pescados, aunque le permite ir bien con todo tipo de comidas.