

JAUME SERRA

CAVA LUCENTUM

SEMI SECO



Código: 9292
EAN: 8410261463001



PRODUTOR
JAUME SERRA



PAÍS
ESPAÑA



REGIÃO
PENÈDES



UVAS
MACABEO, PARELLADA E XAREL-LO



VINIFICAÇÃO
MÉTODO TRADICIONAL - SEGUNDA
FERMENTAÇÃO EM GARRAFA



TEOR ALCOÓLICO
11,5% (CONSULTE TEOR DA SAFRA EM ESTOQUE)



TEMPERATURA DE SERVIÇO
8°C - 10°C



PRINCIPAIS AROMAS



FLORES
BRANCAS



MELÃO



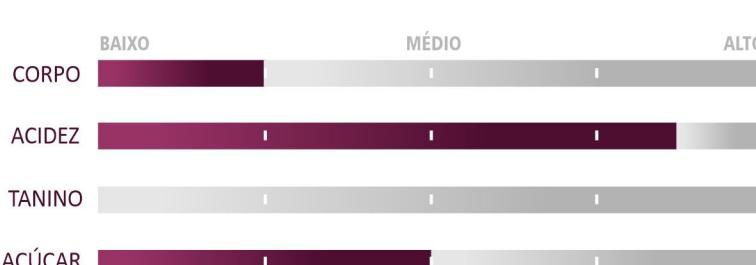
MAÇÃ VERDE



TORRADA

Fundada em 1943 pelo catalão Jaume Serra, a vinícola que leva seu nome e que fica na costa mediterrânea da Espanha, se especializou no mais catalão dos espumantes: o Cava.

Localizada dentro da área de Denominação de Origem Controlada de Penedés, no estado da Catalunha, distante cinquenta quilômetros de Barcelona, onde o clima é mediterrâneo, com temperaturas médias anuais elevadas. O solo é argiloso e arenoso, rico em calcário. Lá são cultivadas as castas espanholas tradicionais Macabeo, Parellada e Xarel-lo, além da Chardonnay.



COR
AMARELO PALHA



HARMONIZAÇÃO:

- CANAPÉS E APERITIVOS
- SALADAS
- SOBREMESAS COM FRUTAS
- TORTAS DOCES

APRECIE COM MODERAÇÃO.



ECOVINO_OFICIAL

ecovino
.com.br