



# JAUME SERRA

## CAVA LUCENTUM

### SEMI SECO

Código: 9292  
EAN: 8410261463001



PRODUTOR  
JAUME SERRA



PAÍS  
ESPANHA



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

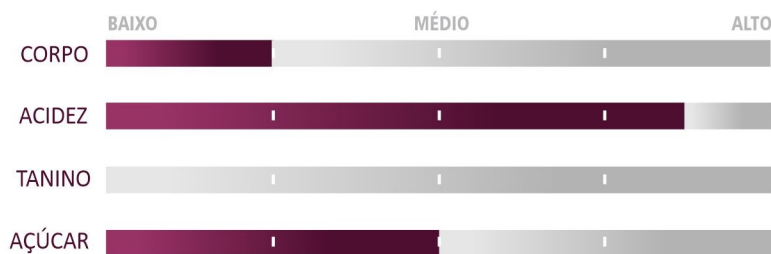


MAÇÃ VERDE



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