

Cristalino Brut

CÓD. 3520

PRODUTOR

Jaume Serra

Fundada em 1943 pelo catalão Jaume Serra, a vinícola que leva seu nome 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, próximo ao litoral mediterrâneo, distante cinquenta quilômetros de Barcelona, a vinícola iniciou sua produção de vinhos no ano de 1947. Os vinhedos estão localizados na subregião de Alt Penedés, a uma altitude de 800 metros. O clima nessa região é mediterrâneo, com temperaturas médias anuais elevadas. O solo é argiloso e arenoso, rico em calcário. Ali são cultivadas as castas espanholas tradicionais Macabeo, Parellada e Xarel-lo, além da Chardonnay.

Seguindo o mesmo método dos Champagnes “vizinhos” a 150 quilômetros ao norte, não foi à toa que esta vinícola recebeu o prêmio de “Marca Valiosa do Ano” por 3 anos pela Wine & Spirits. O cava Cristalino Brut é produzido a partir do método tradicional (champenoise), e passa por mínimo nove meses em contato com as leveduras, onde adquire parte de seus aromas característicos

Tipo: Espumante

Região: Penedés - Barcelona

Uva: Macabeo, Parrelada, Xarello

Cor: Amarelo palha

Corpo: Leve

Notas de degustação:

Com aroma apetitoso, sugere notas florais e de frutas brancas pêssego e maçã verde. No paladar, apresenta balanço perfeito entre suavidade e vivacidade, com excelente acidez.

Vinificação:

Método Tradicional com segunda fermentação na garrafa.

Maturação: 9 a 14 meses em garrafa

Teor alcoólico: 11,5%

Volume: 750ml

Temperatura de Serviço: 10°C

Harmonização:

Canapés, saladas e aperitivos em geral.



Costazzurra