

# Cristalino Demi Sec

CÓD. 3521

## 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 brilhante

**Corpo:** Leve

### Notas de degustação:

De coloração amarelo brilhante, levemente dourada. Intenso bouquet de frutas brancas como melão e maçã verde. No paladar é fresco, com excelente perlage e final persistente.

### 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.



Costazurra