



ESPAÑA

FICHA TÉCNICA

Costazzurra

PRINCIPAIS AROMAS



CÓDIGO 3520

CAVA CASTELFINO JAUME SERRA

BRUT



PRODUTOR
JAUME SERRA



PAÍS
ESPAÑA



REGIÃO
PENÈDES



UVAS
MACABEO, PARELLADA E XAREL-LO



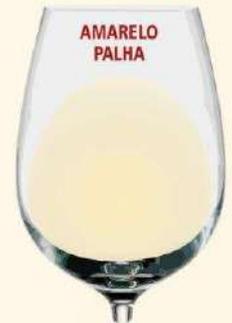
MATURACÃO
MÉTODO TRADICIONAL - SEGUNDA
FERMENTAÇÃO EM GARRAFA



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



TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C - 8°C



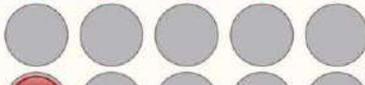
CORPO



ACIDEZ



TANINO



AÇÚCAR



Fundada em 1943 pelo catalão Jaume Serra, a vinícola que leva seu nome e 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 50km 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.

HARMONIZAÇÃO:



PEIXES



SUSHI



CAMARÕES GRELHADOS



PETISCOS

APRECIE COM MODERAÇÃO.



COSTAZZURRAOFICIAL

WWW.COSTAZZURRA.COM.BR