

Bodegas Jaume Serra Vinart (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Jaume Serra
Nombre	Vinart
Año	2016
Uvas	Xarel·lo Chardonnay Macabeo Parellada
Ubicación	España > Cataluña > Penedés
Categoría	Vino Blanco / Cava

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Champagne
Color	Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	11.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Para hacer este cava se escogen los mejores vinos blancos de las variedades Chardonnay, Parellada, Macabeo y Xarel·lo. Después de añadir el azúcar y levaduras seleccionadas se realiza la segunda fermentación en botella (método tradicional) en nuestras cavas Jaume Serra, a una temperatura nunca superior a los 16° C para así conseguir una burbuja pequeña y persistente.
-------------	---

Este cava permanece en nuestras cavas de Jaume Serra en una estricta oscuridad y silencio un mínimo de 24 meses.

VIÑEDO



Bodegas Jaume Serra Vinart (2016)

Viticultura Jaume Serra está situada en lo alto de una colina que desciende suavemente hacia el Mar Mediterráneo en Vilanova i La Geltrú (Barcelona). Sus orígenes se remontan a 1647, con una finca amurallada que desde el siglo XVII servía de protección a una antigua masía-fortaleza que, según asegura la leyenda, tenía un pasadizo que la conectaba con el pueblo. La actual bodega está rodeada por una finca de 125 hectáreas de viñedos con las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Chardonnay. Las instalaciones de vinificación tienen una capacidad de elaboración de 5 millones de Kg. de uva, con los sistemas más modernos de elaboración y crianza, y con una capacidad de 20 millones de botellas de vino al año. Actualmente dispone de 3.500 barricas de roble americano y francés para así poder obtener unos vinos de crianza, reserva y de gran reserva de alta calidad.

COMENTARIO

Comentario PREMIOS:
Bacchus International Wine Competition 2012 - Gold Bacchus
Berliner Wein Trophy 2011 - Gold medal
Challenge International du Vin 2011 - Gold medal
International Wine and Spirit Competition 2010 - Bronze medal
International Wine and Spirit Competition 2012 - Bronze medal
International Wine and Spirit Competition 2013 - Bronze medal
International Wine and Spirit Competition 2015 - Silver medal
International Wine Challenge 2012 - Silver medal
International Wine Contest Brussels 2012 - Gold medal
International Wine Contest Brussels 2012 - Silver medal

CATAS (1)

Fecha	5 de diciembre de 2018
Catador	Curso De Cata
Puntuación	75.0
Notas	Es limpio, con burbuja pequeña y persistente que se desprende en lentos rosarios formando corona. De nariz elegante y fina con aromas de crianza nítidos. En boca se presenta muy seco pero equilibrado y con un final agradable. Las sensaciones retronasales son francas y persistentes.
Visual	Amarillo pajizo, limpio y brillante. Con burbuja pequeña y persistente
Olfato	Intensidad media, aromas a pera y menos a cítricos
Boca	Entrada uy seco pero equilibrado y con un final agradable. Las sensaciones retronasales son francas y persistentes.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
5/12/18	Consumido		
5/12/18	Consumido		

