WINETABLE
sinds 2007 uw persoonlijke wijnleverancier



Jaume Serra, Cava Gold

Spanje Catalunya

Wijnhuis
Garcia Carrion



Druivenras
Xarel.lo, Parel.lada, Macabeo

Vinificatie
Na het maken van de basiswijn volgt -na toevoegen van suiker en gist- de tweede gisting op fles; daarna rijpt de wijn minimaal twaalf maanden op fles in de kelder.
Wijnomschrijving
Mooi bleekgeel van kleur. Dit is een cava met een stevige mousse, maar de belletjes blijven heel fijn. Lekker aromatisch en fris. In de smaak rond en zacht, levendig en goede zuren. Aangenaam wit fruit, met citrus en appel. Heerlijk verfrissend, mooie mousserende wijn.

Achtergrond informatie
Cava heeft zich in de loop der jaren weten te ontwikkelen tot een serieus en betaalbaar alternatief voor Champagne. De wijnen worden op dezelfde manier gemaakt, met een tweede gisting op fles, om hun bijzondere belletjes te krijgen. Voor deze wijnen worden als regel lokale druiven gebruikt, omdat deze de mooie zuren hebben die nodig zijn voor mousserende wijn: macabeo, parellada en xarel.lo. Dit trio druiven is ook gebruikt voor het maken van deze wijn. Na de tweede gisting op fles blijft hij minimaal 12 maanden rusten in de kelders op een temperatuur van 16 graden. Hij is dan klaar om de kelder te verlaten. Na het toevoegen van een kleine suikerdosage is deze Brut klaar om genoten te worden, als een verfijnde belletjeswijn.

Wijn/Spijs
Heerlijk bij gerookte vis. Bijvoorbeeld makreelsalade met appel en kappertjes op toast.

Over de producent:
Jaume Serra werd opgericht in 1943 door Don Jaume Serra Güell. Sinds 1984 bevindt het bedrijf zich in Vilanova i La Geltru, in het hart van de streek waar Cava wordt gemaakt, de beroemde mousserende wijn. In 1997 werd Jaume Serra overgenomen door Don Jose Garcia Carrion, waarmee het onderdeel werd van het project “Vinos de Familia Garcia Carrion”, met wijnbedrijven in een aantal verschillende Spaanse appelaties, zoals Jumilla, La Mancha, Rioja en Ribera del Duero. Jaume Serra maakt zowel stille wijnen als Cava. De stille wijnen worden gemaakt van een 125 hectare grote wijngaard rond het domein zelf, die is beplant met cabernet sauvignon, merlot, tempranillo en chardonnay. Maar daarnaast is Jaume Serra vooral zeer groot in Cava. De enorme kelders hebben een capaciteit van maar liefst 60 miljoen flessen Cava. Deze ondergaan allemaal hun tweede gisting op fles en worden minimaal 12 maanden op fles bewaard om hun verfijnde belletjes te krijgen. Het resultaat zijn heerlijke Cava’s, gemaakt op basis van de klassieke druiven van de streek. Kwalitatief hoogwaardige, en feestelijke belletjeswijnen.