FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4509 CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE BT3/4X6HOST

ELABORACIÓN

SE ESCOGIERON LOS MEJORES VINOS BLANCOS BASE CAVA Y DESPUÉS DE AÑADIR EL AZÚCAR Y LEVADURAS SELECCIONADAS SE REALIZÓ LA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA (MÉTODO TRADICIONAL) EN NUESTRAS CAVAS A BAJA TEMPERATURA PARA ASÍ CONSEGUIR UNA BURBUJA PEQUEÑA Y PERSISTENTE. LAS BOTELLAS HAN PERMANECIDO EN NUESTRAS CAVAS EN UNA ESTRICTA OSCURIDAD Y SILENCIO HASTA LA FECHA.

ANÁLISIS TIPO

Alcohol 11,5 % VOL (10,8 - 12,3)
Acidez Total 5,8 g/L ácido tartárico (5,0 - 7,5)
pH 3,0 (2,8-3,4)
Azúcares reductores 1,5 g/L (0-3,0)
Acidez Volátil 0,15 g/L (0-0,6)
SO2 libre 15 mg/L (10-40)
SO2 Total 70 mg/L (0-160)
Presión CO2 4,5 atm(3,5-6,0)

CATA

Color: AMARILLO PAJIZO, BRILLANTE LIMPIO, CON LIGEROS MATICES VERDES. BURBUJA ABUNDANTE, DE PEQUEÑO TAMAÑO Y DE DESPRENDIMIENTO VERTICAL Y REGULAR, FORMANDO CORONA.

Aroma: BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA, MUY FRESCO CONSERVANDO NOTAS FRUTALES.

Boca: BUENA ESTRUCTURA EN BOCA, AMPLIO, VIVO Y CON MUY BUENA ACIDEZ. LAS SENSACIONES RETRONASALES SON LIMPIAS,

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4509 CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE BT3/4X6HOST

FRESCAS Y PERSISTENTES.

MARIDAJE
Al ser un cava fresco en boca se puede acompañar en pescados y arroces.

RECOMENDACIONES
Servir muy frío, entre 4-6ºC.

Alergenos: Contiene Sulfitos.
Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 se exige la identificación y el etiquetado obligatorio de los principales alérgenos y sus derivados en todos los productos alimenticios.

Legislación aplicable
REGLAMENTO (UE) No 251/2014 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 26 de febrero de 2014 sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los s Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo.
Reglamento (CE) n o 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009 , que modifica el Reglamento (CE) n o 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)
LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. (BOE num. 165 de 11 de julio)
ORDEN de 14 de noviembre de 1991 que aprueba la regulación de la Denominación de Origen «Cava» y de su Consejo Regulador. Última modificación: Resolución de 10 de junio de 2021 de la DGIA, BOE de 15 de junio de 2021.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4509 CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE BT3/4X6HOST

Contaminantes:
El producto cumple con el REGLAMENTO (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o. 1881/2006

Pesticidas:
El producto cumple con el REGLAMENTO (CE) núm 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009 relativo a la comercialización de productos fitosanitarios y por el que se derogan las Directivas 79/117/CEE y 91/414/CEE del Consejo. De conformidad con el

OGM
No contiene Organismos Genéticamente Modificados.
Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

Ingredientes
Uvas, azúcar, conservantes y antioxidantes (sulfitos), correctores de acidez (ácido tartárico).

Fecha: 02/06/2026