FICHA TECNICA DE PRODUCTO

11099 CAVA JAUME SERRA BLANCO ICE BT3/4X6

ELABORACIÓN

ESTE CAVA HA SIDO ELABORADO BAJO EL ESTRICTO MÉTODO TRADICIONAL, EN EL CUAL LA SEGUNDA FERMENTACIÓN TIENE LUGAR EN LA BOTELLA. SIENDO ENVEJECIDO EN LAS PERFECTAS CONDICIONES DE FRIO, OSCURIDAD Y TRANQUILIDAD EN NUESTRAS CAVAS SUBTERRANEAS DURANTE UN MÍNIMO DE 9 MESES.

ANÁLISIS TIPO

Alcohol 11,0 % VOL (10,8 - 12,3)
Acidez Total 5,6 g/L ácido tartárico (5,0 - 7,5)
pH 3,0 (2,8-3,4)
Azúcares reductores 45 g/L (32 - 55)
Acidez Volátil 0,24 g/L (0-0,6)
SO2 libre 18 mg/L (10-40)
SO2 Total 85 mg/L (0-160)
Presión CO2 4,4 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 AROMATICA, MUY FRESCO CONSERVANDO NOTAS FRUTALES.

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

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

11099 CAVA JAUME SERRA BLANCO ICE BT3/4X6

MARIDAJE
Este cava es muy indicado para tomar con aperitivos, arroces y pescado azul gracias a su acidez.

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

11099 CAVA JAUME SERRA BLANCO ICE BT3/4X6

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 De conformidad 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.

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: 01/10/2026