



MESTRES CLOS DAMIANA VINTAGE

Empresa Familiar
i Celler des de 1312 ...
* 1928 primera botella
promotor oficial de la paraula **CAVA**
en 1959. Pioners en Fermentació i Criança
vi base en Lies/mares previ 2^a Fermentació
en botella i tap de suro 100% natural.
Grans Reserva. Degorjat a mà
una a una
...
Mestres
"la màxima expressió"
del **cava**..*

COLLITA 2006 "Millesimé"

Color groc palla amb reflexes daurats. Escuma fina i amb bona evolució en copa. Cava molt elegant i amb riquesa aromàtica, net i fresc, on destaquen notes provinents del pas per barrica: pa torrat, toffe, vainilla, evolucionant a fumats i fruits secs. Té un pas de boca estructurat, franc, on la bombolla està molt ben integrada i amb un molt llarg post-gust. Destaquem les notes de maduresa, la seva complexitat i una magnífica evolució que trobem en els caves de llarga criança.



Temperatura de servei: 8 - 15°C (a més temperatura, millors sensacions)



Fitxa tècnica

Tipus de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE VINTAGE
Varietats de raïm :	Macabeu (20%) Xarel·lo (65%) Parellada (15%)
Vinyes :	100% Vinyes pròpies plantades en vas de més de 50 anys. Verema manual.
Grau alcohòlic :	12,1 % vol.
Sucres residuals :	<3 g/l
Tipus botella :	CAVA tradicional 750 ML.
Elaboració i Criança :	Utilitzem dos taps de suro per elaborar cada botella. La 1 ^a fermentació i la criança del vi base és en barrica sobre les seves lies durant 12 mesos. La 2 ^a fermentació en botella és amb el primer tap de suro, en posició horitzontal a la rima i amb una criança sobre lies de més de 13 anys en botella tradicional sota la CAVA . Periòdicament a Cal MESTRES, en els caves de llarga criança (més de 30 mesos), es du a terme remoguts de rima per afavorir el procés d'autòlisi dels llevats, aconseguint una millora d'estructura i complexitat dels nostres "Vins de Cava". Finalment després del degorjat (extracció de les mares, procés manual botella a botella) posem el segon tap de suro i la seva placa identificativa. MESTRES des de sempre imprimeix en l'etiqueta la data del degorjat. Seguim elaborant caves artesans i sent fidels al mètode de criança tradicional.

"EL CAVA DE FINCA
DEDICAT A L'ART"

ELABORADOR : HERETAT MESTRES, S.L.
ZONA : D.O. CAVA
SUB-ZONA : SANT SADURNÍ D'ANOIA
(BARCELONA)

Mail : cava@mestres.es

Web : www.mestres.es

Nº Botelles : 1.824

