



MESTRES COQUET GRAN RESERVA BRUT NATURE



COLLITA 2014

Color daurat pà·lid amb reflexos verdosos. Bombolla molt fina de rosari abundant. Cava molt aromàtic a on hi destaquen els aromes primaris de fruita blanca (préssec blanc, pera) i cítrics (aranja) sobre un fons cremós de pastisseria fina i de torrefacte en harmonia. En boca és fresc, amb un carbònic molt ben integrat, untuós, llarg i viu.



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

Fitxa Tècnica

Tipus de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE
Varietats de raïm :	Xarel·lo (45%) Macabeu (30%) Parellada (25%)
Vinyes :	40 % vinyes pròpies plantades en vas de més de 50 anys. 60 % vinyes controlades emparrades de més de 20 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 1ª fermentació per obtenir el vi base es a temperatura controlada de 14-15°C. La 2ª 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 42 mesos 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.



95,4



95



94

"MARIDATGE PERFECTE"

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 : 32.500

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