



MESTRES VISOL



COLLITA 2013

Color daurat amb reflexos verdosos. Bombolla molt fina i amb bona evolució en copa. Cava molt elegant i amb una riquesa aromàtica on destaquen notes molt marcades del pas per barrica: vainilla, lleugers fumats i notes balsàmiques. Va evolucionant i anem trobant notes de fruita dessecada (orellanes i panses), i de fruites madures (albercoc i poma). El seu pas per boca és estructurat, ampli i net, on el gas carbònic està molt ben integrat. Llarg i persistent postgust. Destaca la subtileza de la criança noble i de les seves notes de fruita madura, sense cap mena de sensació de taní o amargor que poden tenir certs caves criats en bota. És un cava que ens dona un ampli ventall de maridatges.

El primer cava de la història sense addició de sucre després del “dégorge” (Brut Nature - 1945 - Josep Mestres Manobens)



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

Fitxa Tècnica

Tipus de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE
Varietats de raïm :	Macabeu (20%) Xarel·lo (60%) Parellada (20%)
Vinyes :	60% vinyes pròpies plantades en vas de més de 50 anys. 40% vinyes controlades emparrades de més de 25 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 i la criança del vi base és en barrica sobre les seves lies durant 6 mesos. 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 60 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.

**“EL PRIMER CAVA
SENSE SUCRE / 1945”**

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 : 26.398

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