



## ELENA DE MESTRES



### COLLITA 2016

Lleugera intensitat de color. Bombolla fina amb bon despreniment. Intens i complex aroma combinant agradables notes de fruita (cirera i gerds), amb lleugers torrefactes i fumats, gràcies al seu pas per barrica. En boca és un cava elegant i cremós, amb el carbònic molt ben integrat i un final molt elegant i llarg.

*L'únic Rosat amb criança en barrica del vi base. No té comparació.*



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

### Fitxa Tècnica

Tipus de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE ROSAT
Varietats de raïm :	Trepat (40%) Monastrell (30%) Garnatxa (30%)
Vinyes :	Vinya controlada de més de 20 anys emparrada. Verema manual.
Grau alcohòlic :	12,0 % vol.
Sucres residuals :	<3,0 g/l
Tipus botella :	CAVA tradicional 750 ML.
Elaboració i Criança :	Utilitzem dos taps de suro per elaborar cada botella. La criança del vi base és en barrica sobre les seves lies durant 4 mesos. La 2ª fermentació en botella és amb el primer tap de suro, en posició horitzontal a la rima i amb una criança de més de 42 mesos en botella tradicional amb les seves mares sota la CAVA. A 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 ROSAT SEGONS MESTRES"

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 : 2.628

Empresa Familiar  
 Celler des de 1312 ...  
 \* 1928 primera botella  
 promotor oficial de la paraula **CAVA**  
 ... 1959. Pioners en Fermentació i Criança  
 vi base en Lles i 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**..

