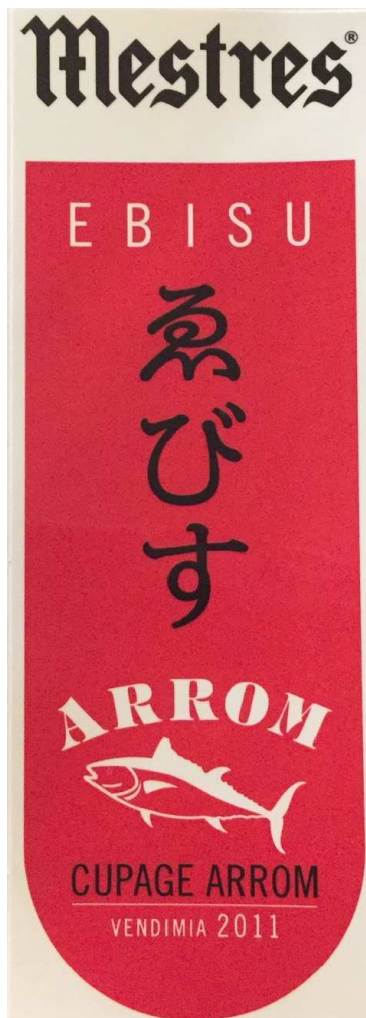




MESTRES CUPAGE EBISU



VENDIMIA 2011

Cava de color dorado con reflejos verdosos. Es un cava brillante con una burbuja muy fina e integrada que se va desprendiendo finamente. En nariz es fresco, combina la elegancia de flores amarillas, toques anisados y la madurez de frutas blancas, envueltas en aromas de larga crianza en botella (pastelería fina, crema, ...) y recuerdos sutiles de la barrica (tostados muy ligeros, balsámicos). En boca es fresco y cremoso, presenta un carbónico muy bien integrado en un paso equilibrado y complejo. Destaca la frescura de las notas de fruta combinadas con las notas de cremosidad y madurez. Es un cava pensado para maridar con pescados grasos.



Temperatura de servicio: 8 - 15°C (a más temperatura, mejores sensaciones)

Ficha Técnica

Tipo de Cava :	GRAN RESERVA BRUT
Varietades de uva:	Macabeo (30%) Xarel·lo (50%) Parellada (20%)
Vañedos :	70% viña propia de más de 50 años. Plantación en vaso. Vendimia manual. 30% viña controlada de más de 15 años. Vendimia manual.
Grado alcohólico :	12 % vol.
Azucares residuales :	5 g/l
Tipo botella :	CAVA tradicional 750 ML.
Elaboración y Crianza :	Utilizamos dos tapones de corcho para elaborar cada botella. La 1ª fermentación y la crianza del vino base es en barrica sobre sus lías durante 5 meses. La 2ª fermentación en botella es con el primer tapón de corcho, en posición horizontal en la rima y con una crianza de más de 50 meses en botella tradicional con sus lías bajo la CAVA. En MESTRES, en los cavas de larga crianza (más de 30 meses), se lleva a cabo removidos de rima para favorecer el proceso de autólisis de las levaduras, consiguiendo una mejora de estructura y complejidad de nuestros "Vinos de Cava". Finalmente, después del degüelle manual (extracción de las lías, proceso botella a botella) ponemos el segundo tapón de corcho y su placa identificativa. Nuestra bodega siempre imprime en la etiqueta la fecha del degüelle. MESTRES, "La Máxima Expresión del Cava". Seguimos elaborando cavas artesanos y siendo fieles al método de crianza tradicional.

**"EL CAVA RECOMENDADO
PARA MARIDAR CON PESCADOS GRASOS"**

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

Mail : cava@cellermestres.com

Empresa familiar y Botellados de 1312 ...
* 1928 Primer invento
Premio oficial de la calidad
en 1959, Pioneros en Fermentación y Crianza
vino base en Lías previo a la 2ª Fermentación
en botella, tapón de corcho 100% natural.
Grandes Reserva, Degüelle manual
una a una
...
Mestres*
"la máxima expresión"
del Cava..

