



MESTRES COQUET GRAN RESERVA BRUT NATURE

Empresa Familiar
y Bodega des de 1312...
* 1928 presentada
promotor oficial de la palabra **CAVA**
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...
"la máxima expresión"
del cava..*



COSECHA 2013

Color dorado pálido. Burbuja fina y con buena evolución en copa. Es un cava muy elegante con una riqueza aromática en donde destacan notas de fruta blanca y frutas cítricas (Lichi). Evoluciona hacia notas de fruta madura (manzana Golden). Su paso por boca es fresco y equilibrado, donde el gas carbónico está muy bien integrado y con largo post-gusto. Destaca la frescura de las notas de fruta combinada con notas de cremosidad y madurez. Es un cava fácilmente maridable en cualquier momento de la comida.



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

Ficha Técnica

Tipo de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE
Variedades de uva :	Macabeo (30%) Xarel·lo (45%) Parellada (25%)
Viñedos :	40% viña propia plantada en vaso de más de 50 años. 60% viña controlada en espaldera de más de 20 años. Vendimia manual.
Grado alcohólico :	12,1 % vol.
Azúcares residuales :	<3 g/l
Tipo botella :	CAVA tradicional 750 ML.
Elaboración y Crianza :	Utilizamos dos tapones de corcho para elaborar cada botella. La 1ª fermentación para obtener el vino base es a temperatura controlada de 14-15°C. 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 42 meses en botella tradicional con sus lías, bajo la CAVA. Periódicamente, 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. MESTRES desde siempre imprime en la etiqueta la fecha del degüelle. Seguimos elaborando cavas artesanos y siendo fieles al método de crianza tradicional.



93,7



91

"MARIDAJE PERFECTO"

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

Mail : cava@cellermestres.com
Web : www.cellermestres.com

Nº Botellas : 75.000