



MESTRES MAS VIA PREMIUM

COSECHA 2003

Color amarillo pajizo y dorado. Carbónico fino y con buena evolución en copa. En boca es impresionante notar como la espuma puede estar tan bien integrada. Cava muy elegante y con riqueza aromática donde destacan notas provenientes del paso por bodega: pan tostado, anisados, notas florales, cacao, ligeras notas lácteas. A medida que va evolucionando, encontramos notas de pastelería, tostados, frutos secos desecados. El paso por boca es estructurado, cremoso, donde conservamos una viveza gracias a la buena integración del gas carbónico. Destacamos las notas de madurez y el buen balance dulce/ácido y el largo, muy largo post-gusto.



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

Ficha Técnica

Tipo de Cava :	GRAN RESERVA BRUT
Variedades de uva :	Macabeo (20%) Xarel·lo (60%) Parellada (20%)
Viñedos :	Selección de las cepas más viejas de más de 60 años (viña propia 1955-1968) y solo las mejores cosechas. Plantación en vaso. 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 bodega sobre sus lías durante 12 meses. La 2ª fermentación en botella es con el primer tapón de corcho, en posición horizontal en la rima y con una crianza de 150 meses (+12 años) 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 (extracción de las lías, proceso manual 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.



96,9



92

“LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL CAVA”

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 : 1.510



Empresa Familiar
y Bodega desde 1312...
 * 1928 primer cava
 * 1959 Pioneros en Fermentación y Crianza
 en botella, tapón de corcho 100% natural.
 Grandes Reserva. Degüelle manual
 una a una
 ...
 Mestres
 “la máxima expresión”
 del cava..”