



MESTRES CLOS DAMIANA VINTAGE

Empresa Familiar

y Bodega desde de 1312 ...

* 1928 primera botella

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

... una **Mestres***

"la máxima expresión"

del **Cava**..

Mestres
Cava



COSECHA 2004 "Millesimé"

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Burbuja fina y con buena evolución en copa. Cava muy elegante y con riqueza aromática donde destacan notas provenientes del paso por bodega: pan tostado, ligeros ahumados, tabaco, ... Va evolucionando y vamos encontrando notas de moka, tostados, frutos secos, ... Con un paso por boca estructurado, franco, donde el gas carbónico está muy bien integrado y largo post-gusto. Destacamos las notas de madurez, la complejidad y la evolución de los cavas de larga crianza.



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

Ficha Técnica

Tipo de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE VINTAGE
Variedades de uva :	Macabeo (20%) Xarel·lo (60%) Parellada (20%)
Viñedos :	100% viña propia plantada en vaso de más de 50 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 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 más de 140 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 (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.



97,7



96



93

"EL CAVA DE FINCA DEDICADO AL ARTE"

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 :

3.291

