# MESTRES MAS VIA VINTAGE

Empresa Familiar y Bodega desde 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 Mestres* "la máxima expresión" del cava...

WINE ADVOCATE 93-94 points PARKER

## COSECHA 2004 "Millesimé"

Color amarillo pajizo y dorado. Carbónico fino y con buena evolución en la copa. Cava muy elegante y con una gran riqueza aromática, donde podemos encontrar manzana Golden y membrillo en perfecta armonía junto a intensas y complejas notas de pan tostado y frutos secos desecados gracias a su larga crianza y paso por noble madera. El paso por boca es potente, maduro, equilibrado y muy estructurado, con una integración muy buena del gas carbónico. Voluminoso, envolvente y aterciopelado al paladar, concluye en un final largo y muy persistente.

***Temperatura de servicio:* 8 - 15ºC *(a más temperatura, mejores sensaciones)***

## Ficha Técnica

| | |
|---|---|
| **Tipo de Cava :** | GRAN RESERVA BRUT VINTAGE |
| **Variedades de uva :** | Macabeo (20%) Xarel·lo (65%) Parellada (15%) |
| **Viñedos :** | Selección de las cepas más viejas de más de 60 años (viñedo propio 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 barrica 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 140 meses (+11 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 autolisis 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. |
| **Nº Botellas :** | 2.950 |

Robert Parker Wine Advocate 93-94

GUÍA VINOS GOURMETS 2019 94

"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