MESTRES VISOL

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...

COSECHA 2013

Color dorado con reflejos verdosos. Burbuja muy fina y con buena evolución en copa. Cava muy elegante y con una riqueza aromática en donde destacan notas muy marcadas del paso por barrica: vainilla, ligeros ahumados y notas balsámicas. Evoluciona y vamos encontrando notas de fruta desecada (orejones y pasas) y de frutas maduras (albaricoque y manzana). El paso por boca es muy estructurado, amplio y limpio, en donde el gas carbónico está muy bien integrado. Largo y persistente post-gusto. Destaca la sutileza de la crianza noble y de sus notas de fruta madura, sin ninguna sensación de taninos o amargores que pueden tener ciertos cavas criados en barrica. Es un cava que nos da un amplio abanico de maridajes.

El primer cava de la historia sin adición de azúcar después del "dégorge" (Brut Nature - 1945 - Josep Mestres Manobens)

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

Ficha Técnica

Tipo de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE
Variedades de uva :	Macabeo (20) Xarel·lo (60%) Parellada (20%)
Viñedos :	60% viña propia plantada en vaso de más de 50 años. 40% viña controlada en espaldera de más de 25 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 barrica sobre sus lías durante 6 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 60 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 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 :	26.398

"EL PRIMER CAVA SIN AZÚCAR / 1945"

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

Mail : cava@mestres.es
Web : www.mestres.es