



MESTRES CLOS DAMIANA VINTAGE



COSECHA 2006 "Millesimé"

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Burbuja fina y con buena evolución en copa. Cava muy elegante y con riqueza aromática, limpio y fresco, donde destacan notas provenientes del paso por bodega: pan tostado, toffe, vainilla, evolucionando a fumados y frutos secos. Tiene un paso en boca estructurado, franco, donde la burbuja está muy bien integrada y con un muy largo post-gusto. Destacamos las notas de madurez, su complejidad y una magnífica evolución que encontramos en 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 (65%) Parellada (15%)
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 13 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.

"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@mestres.es
 Web : www.mestres.es

Nº Botellas : 1.824

Empreses Familiar y Bodega des de 1312 ...
 * 1928 primera bodega promotora oficial de la galaxia CAVA
 en 1959. Pioneros en Fermentación y Crianza en botella. 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..