



## MESTRES CLOS NOSTRE SENYOR

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 2009

Color dorado brillante. Burbuja muy fina y con una buena evolución en copa. Cava muy elegante y con una riqueza aromática en donde destacan las notas provenientes del paso por barrica: pan tostado, cacao, brioche, notas de vainilla y granada. Su paso por boca es cremoso y elegante, donde a pesar de su larga crianza en barrica del vino base. Destacan las notas de madurez noble con torrefactos y fruta confitada, que le aportan un complejo y largo post-gusto.



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



### Ficha Técnica

Tipo de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE
Varietades 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 :	11,9 % 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 de castaño sobre sus lías durante 10 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 10 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 PRIMER CAVA  
DE FINCA"

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 : 3.490

