



MESTRES CLOS NOSTRE SENYOR

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

COSECHA 2008

Color dorado brillante. Burbuja muy fina y con buena evolución en copa. Cava muy elegante y con una riqueza aromática donde destacan notas provenientes del paso por bodega: pan tostado, cacao, ligeras notas de pastelería, frutas secas y orejones. Va evolucionando hasta encontrar notas de crema y tostados. Su paso por boca es seco y cremoso, donde conservamos una gran viveza gracias a la buena integración del gas carbónico. Destacamos las notas de madurez noble con brioche, torrefactos y notas lácteas con un largo post-gusto.



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 (65%) Parellada (15%)
Vañedos :	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 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 100 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.



97,3



94



91+

“ EL PRIMER CAVA DE FINCA ”

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 : 3.550