



ELENA DE MESTRES



“EL ROSADO
SEGÚN MESTRES”

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

Mail : cava@cellermestres.com
Web : www.cellermestres.com

COSECHA 2013

Ligera intensidad de color. Burbuja fina con buen desprendimiento. Intenso y complejo aroma combinando agradables notas de fruta roja -fresa- con ligeros tostados y pastelería gracias a su paso por barrica. En boca es un cava elegante y cremoso, con el carbónico muy bien integrado y un final con sensaciones minerales.

El único Rosado con crianza en barrica. No tiene comparación.



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

Ficha Técnica

Tipo de Cava :	GRAN RESERVA BRUT NATURE ROSADO
Varietades de uva :	Trepat (35%) Monastrell (30%) Garnacha (35%)
Vñedos :	Vña controlada de más de 20 años en espaldera. Vendimia manual.
Grado alcohólico :	12 % vol.
Azúcares residuales :	<1,5 g/l
Tipo botella :	CAVA tradicional 750 ML.
Elaboración y Crianza :	Utilizamos dos tapones de corcho para elaborar cada botella. La crianza del vino base es en barrica sobre sus lías durante 4 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 50 meses en botella tradicional con sus lías bajo la CAVA. En nuestra bodega y para los cavas de larga crianza (más de 30 meses), se llevan 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.

Nº Botellas : 2.165

Empresa Familiar
y Bodega des de 1312 ...
* 1928 primera botella
promotor oficial de la palabra **CAVA**
en 1959. Pioneros en Fermentación, 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**..