



MESTRES VISOL



97,2



92

**“EL PRIMER CAVA
SIN AZÚCAR / 1945”**

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 2011

Color dorado con reflejos verdes. Burbuja fina y con buena evolución en copa. Cava muy elegante y con riqueza aromática donde destacan notas provenientes del paso por bodega: pan tostado, ligeros ahumados, ... Evoluciona y vamos encontrando notas de frutos secos y de pastelería, ... Con un paso en boca estructurado, franco, donde el gas carbónico está muy bien integrado y largo post-gusto. Destaca la frescura y las notas de frutas maduras, sin ninguna sensación de taninos o amargores que pueden tener ciertos cavas criados en bodega. 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 (35%) Xarel·lo (45%) Parellada (20%)
Vañedos :	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 bodega 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 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 : 16.394

Empresa familiar
desde el año 1312...
* 1928 primer cava
Premio oficial de la palata
en 1959. Pioneros en Fermentación, Crianza
vino base en Lías previo a la 2ª Fermentación
en botella, tapón de corcho
Grandes Reserva, Degüelle manual
una a una
... la máxima expresión
del Cava.

