MESTRES RESERVA ROYAL

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...

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Carbónico fino y elegante. Buena intensidad, destacan frutas blancas (manzana) y melocotón amarillo. Evoluciona hacia aromas maduros: pastel de manzana y mazapán. En boca es fresco y con buen equilibrio azúcar - acidez. Es amable y muy fácil de beber.

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

LA GUIA de vins de Catalunya 95,3

GUÍAPEÑÍN 92

VIVIR DEL VINO 90

Ficha Técnica

Tipo de Cava :	RESERVA BRUT
Variedades de uva :	Macabeo (30%) Xarel·lo (40%) Parellada (30%)
Viñedos :	Viña controlada de más de 15 años. Vendimia manual.
Grado alcohólico :	11,80 % vol.
Azúcares residuales :	5-6 g/l
Tipo botella :	CAVA tradicional 750 ML.
Elaboración y Crianza :	Utilizamos dos tapones de corcho para elaborar cada botella. La 1ª fermentación para obtener el vino base es a temperatura controlada de 14-15ºC. La 2ª fermentación en botella es con el primer tapón de corcho, en posición horizontal en la rima y con una crianza con lías de 20 a 30 meses en botella **tradicional**, 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 autolisis 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 :	25.000

"EL EMBLEMA DE 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