



MASCARÓ

CAVA
SEMI SEC
"Ambrosia"

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat de controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració, des de la vinya fins l'ampolla.

Els raïms que utilitzem per elaborar els vins base cava procedeixen de la nostra finca "Mas Miquel" situada a Aiguamúrcia (Tarragona). La recol·lecció és totalment manual i el trasllat fins al celler es realitza en petites caixes per protegir al màxim la qualitat del raïm.

Els raïms es pressen sencers, utilitzant només el most flor per a la elaboració del vi base cava. El most obtingut el fermentem a temperatura controlada per mantenir íntegrament els aromes

El procés de segona fermentació i criança en ampolla fan que adquireixi l'estructura i la complexitat que caracteritzen un Cava d'alta qualitat.

"Ambrosia" significa fragant, també menjar o beguda de sabor suau i delicat. En la Grècia antiga la "Ambrosia" era la beguda servida per Ganímedes, un mortal raptat per Zeus que servia la beguda als déus per fer-los tornar en immortals.

TAST:

- De color groc pàl·lid i d'aspecte cristal·lí. Les bombolles són fines i tenen bona presència.
- Molt bon atac, és viu i aromàtic.
- En boca és rodó, afruitat i amb cos. Presenta una agradable dolçor final.

SERVEI:

Entre 6 i 8°C

CONSUM:

Per les seves característiques aquest és un Cava excel·lent per acompanyar foie o prendre amb les postres.

INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

D.O. Cava Semi Sec

VARIETATS:

60% Parellada

30% Macabeu

10% Xarel·lo

CRIANÇA:

Més de 24 mesos de criança

ANÀLISI:

Grau alcohòlic: 12%

Contingut en sucres: 35gr/L



El Cava només es gaudeix amb moderació.



Si desitja saber més sobre els nostres productes, consulti les nostres pàgines www.mascaro.es i www.rostrum.es