



MASCARÓ

CAVA RESERVA
BRUT NATURE
"Pure"

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 premsen 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.

El Cava Reserva MASCARÓ Brut Nature "Pure" al no portar licor d'expedició ens permet valorar el vi en totes les seves expressions i matisos. És el Cava en estat pur.

TAST:

- De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos i aspecte brillant i cristal·lí. Les bombolles són fines i tenen un bon despreniment.
- Elegant expressió de fruites amb notes netes de llevat fresc.
- En boca és sec, tònic i equilibrat, amb estructura. Bona permanència en boca i final agradable.

SERVEI:

Entre 6 i 8°C

CONSUM:

Per la seva elegància i frescor aquest és un cava ideal per prendre com aperitiu.

INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

D.O. Cava Reserva Brut Nature

VARIETATS:

80% Parellada

20% Macabeu

CRIANÇA:

Més de 24 mesos de criança

ANÀLISI:

Grau alcohòlic: 12%

Sense adició de licor d'expedició



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