



MASCARÓ

CAVA
SEMI SECO
"Ambrosia"

Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos a lo largo de todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta el embotellado.

Las uvas para elaborar los vinos base cava proceden de los viñedos de nuestra finca "Mas Miquel" situada en Aiguamurcia (Tarragona). La recolección es totalmente manual y el traslado de la uva a la bodega se realiza en pequeñas cajas para proteger al máximo la calidad de la uva.

Los racimos se prensan enteros reservando solo el mosto flor para la elaboración del vino base cava que fermentamos a temperatura controlada para preservar íntegramente sus aromas.

El proceso de segunda fermentación y crianza en botella proporciona la estructura y complejidad que caracterizan un Cava de alta calidad.

"Ambrosía" significa fragante, así como, manjar o bebida de gusto suave y delicado. En la mitología griega la "Ambrosía" era la bebida que servía Ganimedes, un mortal raptado por Zeus, a los dioses y que los convertía en inmortales.

CATA:

- Color amarillo pálido y aspecto cristalino. Burbuja fina de buena presencia
- Muy buen ataque, vivo y aromático
- En boca es redondo afrutado y con cuerpo, presentando un agradable dulzor final.

SERVICIO:

Entre 6 y 8°C

CONSUMO:

Por sus características este es un Cava excelente para acompañar el foie o tomar con los postres.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

D.O. Cava Semi Seco

VARIETADES:

60% Parellada

30% Macabeo

10% Xarel·lo

CRIANZA:

Más de 24 meses de crianza en botella

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 12%

Azúcares residuales: 32gr/L.



El Cava solo se disfruta con moderación.
Contiene Sulfitos.

