



MASCARÓ

CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE "Cuvée Antonio Mascaró"

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.

El Cava Gran Reserva "Cuvée Antonio Mascaró" es por la complejidad de los aromas integradas durante su crianza un Cava concebido para disfrutarlo a lo largo de toda la comida.

CATA:

- Color ámbar y aspecto brillante con burbujas finas de elegante desprendimiento.
- Expresión frutal, generosa y elegante al mismo tiempo.
- En boca es seco, limpio y con cuerpo. El final es largo, armónico y lleno de matices

SERVICIO:

Entre 6 y 8°C

CONSUMO:

Por su fresca madurez y su complejo final de boca es el Cava ideal para acompañar una comida de principio a fin.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

D.O. Cava Gran Reserva Brut Nature.

VARIETADES:

50% Parellada
35% Macabeo
15% Chardonnay

COSECHA:

2010

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 12%
Contenido en azúcares: 1.5gr/l.



El Cava solo se disfruta con moderación.
Contiene Sulfitos.

