



# MASCARÓ

CAVA RESERVA  
BRUT  
"Nigrum"

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.

MASCARÓ Brut "Nigrum" es nuestro Cava más clásico, lo elaboramos desde 1946. Es un Cava Reserva franco, equilibrado y con personalidad

#### CATA:

- Color amarillo paja pálido y aspecto cristalino. Burbujas finas y de buena presencia.
- Aromas afrutados y a fina crianza.
- En boca es seco, equilibrado y con cuerpo.

#### SERVICIO:

Entre 6 y 8°C

#### CONSUMO:

Por sus características este es un Cava versátil, excelente para acompañar comidas ligeras e informales.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

##### PRODUCTO:

D.O. Cava Reserva Brut

##### VARIETADES:

60% Parellada

30% Macabeo

10% Xarel·lo

##### CRIANZA:

Más de 24 meses de crianza en botella

##### ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 12%

Contenido en azúcares: 6 gr/l

El Cava solo se disfruta con moderación.  
Contiene Sulfitos.

