



MASCARÓ

CAVA RESERVA BRUT NATURE “Pure”

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 Reserva MASCARÓ Brut Nature “Pure” al no llevar licor de expedición permite valorar el vino en todas sus expresiones y matices. Es el Cava en estado puro.

CATA:

- Color amarillo pálido de reflejos verdosos y aspecto cristalino. Burbujas finas con buen desprendimiento.
- Elegante expresión frutal con limpias notas de levadura fresca.
- Muy seco en boca, tónico y a la vez equilibrado y con estructura. Buena permanencia en boca y agradable final

SERVICIO:

Entre 6 y 8°C

CONSUMO:

Es el Cava ideal para tomar como aperitivo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Cava Reserva Brut Nature

VARIEDADES:

80% Parellada

20% Macabeo

CRIANZA:

Más de 24 meses de crianza en botella.

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 12%

Sin adición de licor de expedición.



El Cava solo se disfruta con moderación.
Contiene Sulfitos.

