



# MASCARÓ

## CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE "Cuvée Antonio Mascaró"

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 pressen 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 Gran Reserva "Cuvée Antonio Mascaró" és, per la complexitat dels seus aromes integrats en la criança, un Cava concebut per gaudir-ne durant tot un àpat.

### TAST:

- Color àmbar i aspecte brillant amb bombolles fines de despreniment elegant.
- Expressió afruitada, generosa i elegant al mateix temps.
- En boca és sec, net i amb cos. El final és llarg, harmònic i ple de matisos.

### SERVEI:

Entre 6 i 8°C

### CONSUM:

Per la seva madura frescor i el complex final de boca, és el Cava ideal per acompanyar un àpat des de l'inici al final.

### INFORMACIÓ TÈCNICA

#### PRODUCTE:

D.O. Cava Gran Reserva Brut Nature

#### VARIETATS:

50% Parellada  
35% Macabeu  
15% Chardonnay

#### COLLITA:

2007

#### ANÀLISI:

Grau alcohòlic: 12%  
Contingut en sucres: 4g./l



El Cava només es gaudeix amb moderació.

