



MASCARÓ

CAVA RESERVA
BRUT
"Nigrum"

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.

MASCARÓ Brut "Nigrum" és el nostre Cava més clàssic, l'elaborem des del 1946. És un Cava Reserva franc, equilibrat i amb personalitat.

TAST:

- De color groc palla pàl·lid i aspecte brillant. Les bombolles son fines i tenen bona presència.
- Aromes afruitades i de fina criança.
- En boca és sec, equilibrat i amb cos.

SERVEI:

Entre 6 i 8°C

CONSUM:

Donat les seves característiques, aquest és un Cava versàtil, excel·lent per acompanyar plats lleugers i àpats informals.

INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

D.O. Cava Reserva Brut

VARIETATS:

60% Parellada

30% Macabeu

10% Xarel·lo

CRIANÇA:

Més de 24 mesos de criança en ampolla

ANÀLISI:

Grau alcohòlic: 12%

Contingut en sucres: 6 gr./l



El Cava només es gaudeix amb moderació



Si desitja saber més sobre els nostres productes, consulti les nostres pàgines www.mascaro.es i www.rostrum.es