



## ORIGEN

Mítica deriva de mite, quelcom extraordinari, fantàstic i irreal, com els mites. És un homenatge a la nostre àvia, una dona que va participar activament a construir el nostre celler. Sense ella, res hagués estat possible. La seva gran passió per la terra ens va portar a crear aquest Cava de paladar Mediterrani i agradable frescor. La Mítica és un Cava amb personalitat, valent i inoblidable igual que ella.



## DADES TÈCNIQUES

**Producte:** Cava Reserva Brut

**Criança:** Criança en líes durant 18 mesos

**Varietats:** Trepat

**Vol.** 11,5 %

**Sucre residual:** 7g/L

Temperatura de servei: 6-8 °C

**No ampolles** 5.000

**Anyada:** 2017

**Capacitat ampolla:** 750 ml

**Ampolles / caixa:** 6 ampolles per caixa



## MARIDATJE

Arròs basmati, filet de porc amb mantega d'herbes

La Mítica és un projecte col·laboratiu pel que hem treballat conjuntament amb viticultors de la zona amb els que ens uneixen lligams familiar històrics. Estudiem i seleccionem els terrenys de cada parcel·la per a obtenir l'expressió que busquem en aquesta gama.



**JOSEP MASACHS**

- DES DE 1920 -



## Vinificació:

**Primera fermentació:** La primera fermentació té lloc a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (12-14°) per a mantenir els aromes primaris del raïm i es porta terme de manera espontània amb llevats autòctons. D'aquesta manera, elaborem vins base amb caràcter i una tipicitat diferenciada.

**Segona fermentació:** Segona fermentació en ampolla.

**Criança:** Envel·liment durant 18 mesos en contacte amb les lles.

**Licor d'expedició:** El nostre licor d'expedició ha sigut elaborat per afegir una dimensió extra al Cava. Inspirats per la recepta tradicional de la nostre àvia.



**Viticultura ecològica:** Estil d'elaboració respectuós i no agressiu amb el medi ambient. No apliquem herbicides ni pesticides químics. Abonem la terra cada dos anys amb adobs ecològics sense aportacions de minerals.

**Vinyes:** La mítica Brut Rosé s'elabora amb un coupatge dominat per la varietat Trepat. Varietat negra ideal per a l'elaboració d'escumosos, procedent de la Conca de Barberà, a on el microclima és molt adequat per a la varietat. Provenen d'una finca amb parcel·les plantades amb més d'una varietat.

**Certificacions:** Cava ecològic i certificació vegana.

**Data de desgorj:** En totes les nostres ampolles hem detallat la data de desgorj. Indica el moment en què finalitzem la seva criança. Recomanem consumir el Cava abans dels dos anys, des de la data de desgorj, per tal de poder degustar-lo en el seu moment òptim.



**Verema:** Verema manual per a garantir l'excel·lent estat sanitari dels raïms. Es realitza amb coves de 10 a 12 kg, el que ens permet fer una selecció dels raïms, i fins i tot els gotims. El raïm arriba sencer, no es trenca i no s'aixafa.



JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -