

JOSEP MASACHS TRADICIONAL SEMI SEC



DADES TÈCNIQUES:

Producte: Cava Semi Sec

Criança: 14 mesos

Varietats de raïm: Xarel·lo, Macabeu, Parellada

Vol. 11,5 %

Azúcar residual: 35g/L

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Capacitat ampolla:: 750 ml

Ampolles / caixa:: 6 ampolles per caixa



NOTA DE TAST:

Color: Groc palla pàl·lid amb tons daurats.

Nas: Bona intensitat. Integra romes de la criança (xocolata, avellana i brioixeria) amb aromes fruitals (poma, pera) i cítrics (llimona) combinats amb notes de ametlla amarga i albercoc.

Boca: Ample en sabors apareixent de nou les notes de criança, fruita verda, cítrics. Final de boca llarg i amb sensació mineral. Gran estructura i bon equilibri d'acidesa, mostrant un producte rodó i complexa. Postgust ampli i llarg deixant una gran sensació de frescor i gust.



MARIDATGE:

Molt versàtil, es pot prendre durant tot el menjar, des de l'aperitiu fins la sobretaula.

ORIGEN

La tradició vinícola de la nostra família es remunta al 1920, quan vam començar a cultivar les nostres vinyes a Vilafranca del Penedès. La quarta generació de la família s'ha anat incorporant progressivament al celler, un procés constant d'intercanvi en els que uns aporten experiència i saviesa i altres l'estímul per a continuar avançant en un sector a on sempre hem sigut pioners. Aquest cava neix de la nostra experiència a través de les diferents generacions, simbolitza la tradició i l'arrelament a la nostra terra.



JOSEP MASACHS
- DES DE 1920 -

JOSEP MASACHS TRADICIONAL SEMI SEC



Elaboració

Aquest cava neix després de molts anys d'experiència. Utilitzem diferents parcel·les que veremem partint de l'equilibri entre acidesa-maduresa que busquem per a cada una d'elles i aprofitem les diferents característiques de les varietats autòctones amb les quals treballem, per a crear una combinació única. Un coupage amb caràcter creat per a celebrar el centenari del nostre celler.



Segona fermentació: En l'ampolla amb llevats curosament seleccionats de les nostres pròpies vinyes.

Criança: Envel·liment durant 18 mesos en contacte amb les lïes, donant coma resultat complexitat però mantenint la frescor.

Licor d'expedició: El nostre licor d'expedició envellit en fudre de roure francès que accentua l'equilibri i la complexitat del nostre cava

Parcel·les:

Xarel·lo: Varietat que cultivem a les vinyes situades als voltants del celler, a on trobem sòls calcaris que aporten mineralitat. El Xarel·lo ens aporta estructura, acidesa i cos.

Macabeu: Vinyes situades als voltants de Vilafranca del Penedès, una zona tradicionalment destinada al cultiu de les vinyes. El Macabeu de les nostres finques, té una producció mitjana de 10.000kg/h^a, obtenint raïms de gran concentració i bona acidesa.

Parellada: La nostra situació ubicada a la zona de l'Alt Penedès, ens permet veremar la Parellada a zones d'alçada, a on aquesta varietat mostra la seva millor cara. Ens aporta una part fresca i alegre als nostres caves.

Certificacions: Cava amb certificació vegana, European Vegetarian Union

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.



JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -