

JOSEP MASACHS TRADICIONAL BRUT ROSE



DADES TÈCNIQUES:

Producte: Cava Brut

Criança: 14 mesos

Varietats de raïm: Garnatxa, Trepat, Monastrell

Vol. 11,5 %

Azúcar residual: 7g/L

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Capacitat ampolla:: 750 ml

Ampolles / caixa:: 6 ampolles per caixa



NOTA DE TAST:

Color: Rosa salmó.

Nas: Cava molt afruitat en aromes frescos i equilibrats. Notes florals i de fruita vermella fresca com la maduixa, fruites exòtiques, fruits secs i briox.

Boca: Mostra una gran frescor, suau al paladar. Combina els aromes de les varietats autòctones amb les de la criança sobre lies. Bona acidesa, sensacions afruitades i de criança.

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 BRUT ROSE



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: Envelliment 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:

Garnatxa: La varietat Garnatxa amb la qual treballem creix en un terreny pobre i calcari que ens aporta caràcter mineral. Ens ofereix una bona base per a crear rosats molt aromàtics, frescos i florals.

Trepat: El Trepat és una varietat amb un gran potencial, autòctona de la Conca de Barberà. Ens permet crear caves lleugers, frescos i afruitats de marcada acidesa que sorprenen per la seva delicadesa.

Monastrell: Varietat típica del Mediterrani molt ben adaptada a la zona del Penedès superior i als sòls argilo-calcaris en el que la cultivem. Ens aporta aromes més vegetals i de bona acidesa.

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 -