

JOSEP MASACHS TRADICIONAL BRUT ROSÉ



DATOS TÉCNICOS

Producto: Cava Brut

Crianza: 14 meses

Varietades: Garnacha, Trepat, Monastrell

Vol. 11,5 %

Azúcar residual: 75g/L

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Capacidad botella: 750 ml

Botellas/caja: 6 botellas por caja



NOTAS DE CATA:

Color - Rosa salmón.

Nariz - Cava muy afrutado con aromas frescos y equilibrados. Notas florales y de fruta roja fresca como la fresa, frutas exóticas, frutos secos y brioche.

Boca - Muestra una gran frescura, suave al paladar. Combina los aromas de las variedades autóctonas con los de la crianza sobre lías. Buena acidez, sensaciones afrutadas y de crianza.



MARIDAJE:

Muy versátil, se puede tomar durante toda la comida, desde el aperitivo hasta la sobremesa.

ORIGEN

La tradición vinícola de nuestra familia se remonta a 1920, cuando empezamos a cultivar nuestras vides en Vilafranca del Penedès. La cuarta generación de la familia se ha ido incorporando progresivamente a la bodega, un proceso constante de intercambio en el que unos aportan maestría y otros el estímulo para seguir avanzando en una industria en la que siempre fuimos pioneros. Este cava nace de la experiencia acumulada por generaciones, simboliza la tradición y el arraigo por nuestra tierra.



JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -

JOSEP MASACHS TRADICIONAL BRUT ROSÉ



Elaboración:

Este cava nace de la suma de muchos años de experiencia y saber hacer. Utilizamos distintas parcelas que vendimiamos en base al equilibrio entre acidez-madurez que buscamos para cada una de ellas y aprovechamos las características de las diversas variedades autóctonas con las que trabajamos para crear una combinación única. Un coupage con carácter creado para celebrar el centenario de nuestra bodega.



Segunda fermentación: En botella con levaduras seleccionadas de nuestros propios viñedos.

Crianza: Envejecimiento sobre lías durante mínimo 14 meses, desarrollando complejidad y manteniendo su frescura.

Licor de Expedición: Nuestro licor de expedición está envejecido en fudre de roble francés aportando matices y singularidad.

Procedencia de la uva:

Garnacha: La variedad Garnacha con la que trabajamos crece en un terreno pobre y calcáreo que nos aporta un carácter mineral. Nos ofrece una muy buena base para crear rosados muy aromáticos, frescos y florales.

Trepat: La Trepat es una variedad con gran potencial, autóctona de la Conca de Barberà. Nos permite crear cavas ligeros, frescos y afrutados de marcada acidez que sorprenden por su delicadeza.

Monastrell: Variedad típica del Mediterráneo muy bien adaptada a la zona del Penedès Superior y a los suelos arcillo-calcáreos en los que la cultivamos. Nos aporta aromas más vegetales y buena acidez.

Certificaciones: Cava con certificación vegana.

Fecha de degüelle: En todas nuestras botellas se incluye la fecha de degüelle que indica el momento en el cual ha finalizado su crianza. Recomendamos consumir el cava antes de dos años tras la fecha del degüelle.



JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -