

JOSEP MASACHS TRADICIONAL BRUT



DATOS TÉCNICOS

Producto: Cava Brut

Crianza: 14 meses

Varietades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada

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 - Amarillo paja pálido con ribetes dorados.

Nariz - Buena intensidad. Integra aromas de la crianza (frutos secos, avellana y bollería) con aromas frutales (manzana, pera) y cítricos (limón), combinados con notas de frutas tropicales (piña).

Boca - Amplio en sabores apareciendo de nuevo las notas de crianza, fruta verde y cítricos. Final de boca largo y con sensación mineral. Gran estructura y buen equilibrio de acidez, mostrando un producto redondo y complejo. Postgusto amplio y largo dejando una gran sensación de frescor y sabor.



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



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.



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.

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:

Xarel·lo: Variedad que cultivamos en las viñas situadas en los alrededores de la bodega, en la que cuenta con suelos calcáreos que aportan mineralidad. El Xarel·lo nos ofrece estructura, acidez y el cuerpo.

Macabeo: Viñas situadas en los alrededores de Vilafranca del Penedès, una zona tradicionalmente destinada al cultivo de esta vid. El Macabeo de nuestras fincas, tiene una producción media de 10.000 kg/ha, dando uvas de gran concentración y buena acidez.

Parellada: Nuestra situación, muy próxima a la zona del Alto Penedès, nos permite vendimiarse la Parellada en zonas de altura, donde esta variedad muestra su mejor cara. Nos aporta la parte fresca y alegre de nuestros cavas.



JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -