

CAVA

MASS

BRUT NATURE



Una tradició secular, un clima únic - el mediterrani - una terra carregada de història i la justa proporció entre les varietats autòctones: Xarel.lo, Macabeu i Parellada, són el secret d'aquest cava. Un producte excepcional de la comarca del Penedès.

Una tradición secular, un clima único - el mediterráneo - una tierra cargada de historia y la proporción ideal entre las variedades autóctonas: Xarel.lo, Macabeo y Parellada, son el secreto de este cava. Un producto excepcional de la comarca del Penedès.

An age old tradition, a unique climate - the Mediterranean - a land steep in history and an ideal proportion of the different variety regional grapes: Xarel.lo, Macabeo y Parellada, are the secret behind this excellent Cava. An exceptional product of the Penedès region.



CAVA

MASS



BRUT NATURE

NOTA DE CATA

Marca Celler	MASS PENEDÈS
D.O. Tipus Raïm	CAVA BRUT NATURE XAREL·LO 40% MACABEO 35% PARELLADA 25%
Ampolla Alcohol	Cava verda de 0,75 cl. 11,5°

EXAMEN VISUAL

Groc molt pà·lid, amb tonalitats verdoses, bon despreniment de bombolles fines i persistents, lentes en la seva evolució.

EXAMEN OLFACTIU

Net, franc i afruitat, amb marcats trets de fruita madura i suaus matisos torrats.

EXAMEN GUSTATIU

Bona estructura a la boca, sabors molt homogenis recordant les varietats del copatge. Adequada presència de carbònic en boca, equilibrat en acidesa i sucres. Final suau i llarg. Via retronasal molt neta.

IMPRESSIÓ FINAL

Agradable al atac, amb el carbònic excel·lentment combinat, i postgust llarg i persistent amb predomini de fruita madura.

Criança: Segona fermentació en ampolla, criança mínima de 18 mesos en les nostres caves de Sant Sadurní d'Anoia.

Gastronomia: Per la seva estructura i criança es ideal com a aperitiu a qualsevol hora, també acompanya perfectament tota mena de peixos, mariscos, carns blanques i vermelles, plats amb salses etc. Óptim per acompanyar tot un àpat.

Temperatura ideal: 6-8°C

FICHA DE CATA

Marca Bodega	MASS PENEDÈS
D.O. Tipus Uvas	CAVA BRUT NATURE XAREL·LO 40% MACABEO 35% PARELLADA 25%
Botella Alcohol	Cava verde de 0,75 cl. 11,5°

EXAMEN VISUAL

Amarillo muy pà·lido, con tonalidades verdosas, buen desprendimiento de burbujas finas y persistentes, lentas en su evolució·n.

EXAMEN OLFATIVO

Limpio, franco y afruitado, con marcados rasgos de fruta madura y suaves matices torrados.

EXAMEN GUSTATIVO

Buena estructura en boca, sabores muy homogéneos recordando las variedades del coupage. Adequada presencia de carbónico en boca, equilibrado en acidez y azúcares. Final suave y largo. Via retronasal muy limpia.

IMPRESIÓ·N FINAL

Agradable al ataque, con el carbónico excelente combinado, postgusto largo y persistente y con predominio de fruta madura.

Crianza: Segunda fermentación en botella, criança mínima de 18 meses en nuestras caves de Sant Sadurní d'Anoia.

Gastronomía: Por su estructura y criança es ideal como aperitivo a cualquier hora, también acompanya perfectamente todo tipo de pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, platos salseados, etc. Óptimo para acompañar toda una comida.

Temperatura ideal: 6-8°C

TASTING NOTES

Brand Producer	MASS PENEDÈS
D.O. Type Grapes	CAVA BRUT NATURE XAREL·LO 40% MACABEO 35% PARELLADA 25%
Bottle Alcohol	Cava verde de 0,75 cl. 11,5°

VISUAL EXAMINATION

Pale yellow with green tones. Gold release of fine and persistent bubbles, slow in their formation.

AROMA EXAMINATION

Clean, candid and fruity, with clear signs of ripe fruit and mild toasting.

TASTE EXAMINATION

Well structured in the mouth, homogeneous flavors which woke the varieties of grapes. Appropriate presence of carbonic elements in the mouth, balanced in acidity and sugars. Smooth and long aftertaste. Clean retro-nasal effect.

FINAL IMPRESSION

Pleasant at the outset, with an excellent combination of carbonic elements, and long, persistent aftertaste in which ripe fruit predominates.

Ageing: Second fermentation in the bottle, minimum 18 months ageing in our cellars of Sant Sadurní d'Anoia.

Gastronomy: The structure and ageing makes it ideal as an aperitif at any time. It is also suitable with all types of fish, shellfish, white and red meats, sauces, etc. Ideal to accompany a whole meal.

Ideal Temperature: 6-8°C

MASS

e-mail: cavamass@cavamass.com • tlf.: +34 607 894 016 • www.cavamass.com