

CAVA

MASS

BRUT



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

## NOTA DE CATA

<b>Marca Celler</b>	MASS PENEDÈS
<b>D.O. Tipus Raïm</b>	CAVA BRUT NATURE XAREL·LO 40% MACABEO 40% PARELLADA 20%
<b>Ampolla Alcohol</b>	Cava verda de 0,75 cl. 11,5°

## EXAMEN VISUAL

Groc palla, amb tonalitats verdoses. Bombolles fines i persistents. Aspecte brillant.

## EXAMEN OLFACTIU

Aroma molt accentuat de raïm fresc, apareixen notes de fruita madura i cítrics, molt agradables i propis de criança en ampolla.

## EXAMEN GUSTATIU

A la boca té una important vivacitat, compensada per un agradable equilibri i elegància. Post gust afruitat, recordant la poma, la pera i amb alguna nota de cítrics.

## IMPRESSIÓ FINAL

Equilibrat, afruitat i persistent.

**Criança:** Segona fermentació en ampolla, criança mínima de 14 mesos en les nostres caves de Sant Sadurní d'Anoia.

**Gastronomia:** És ideal com a aperitiu a qualsevol hora, també acompanya perfectament tot tipus de peixos, mariscos, carns blanques i vermelles, plats amb salsa etc. Òptim per acompanyar tot un dinar.

**Temperatura ideal:** 6-8°C

## FICHA DE CATA

<b>Marca Bodega</b>	MASS PENEDÈS
<b>D.O. Tipo Uvas</b>	CAVA BRUT NATURE XAREL·LO 40% MACABEO 40% PARELLADA 20%
<b>Botella Alcohol</b>	Cava verde de 0,75 cl. 11,5°

## EXAMEN VISUAL

Amarillo pajizo, con tonalidades verdosas. Burbujas finas y persistentes. Aspecto brillante.

## EXAMEN OLFATIVO

Aroma muy acentuado a uva fresca, aparecen notas de fruta madura y cítricos, muy agradable y propias de la crianza en botella.

## EXAMEN GUSTATIVO

En boca tiene importante vivacidad, compensada por un agradable equilibrio y elegancia. Post gusto es frutal, recordando a la manzana, pera y con alguna nota de cítricos.

## IMPRESIÓN FINAL

Equilibrado, afruitado y persistente.

**Crianza:** Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 14 meses en nuestras caves de Sant Sadurní d'Anoia.

**Gastronomía:** Es ideal como aperitivo a cualquier hora, también acompaña 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

<b>Brand Producer</b>	MASS PENEDÈS
<b>D.O. Type Grapes</b>	CAVA BRUT NATURE XAREL·LO 40% MACABEO 40% PARELLADA 20%
<b>Bottle Alcohol</b>	Cava verde de 0,75 cl. 11,5°

## VISUAL EXAMINATION

Straw-coloured yellow with green tones. Fine, persistent bubbles. Bright appearance.

## AROMA EXAMINATION

Accentuated aroma of fresh grapes, with signs of ripe fruit and citric fruits, very pleasant and characteristic of ageing in the bottle.

## TASTE EXAMINATION

In the mouth it is extremely vivacious, compensated for by a pleasant equilibrium and elegance. Aftertaste is fruity, evoking the apple, pear and a hint of citric.

## FINAL IMPRESSION

Balanced, fruity and persistent.

**Ageing:** Second fermentation in the bottle, minimum 14 months ageing in our cellars of Sant Sadurní d'Anoia.

**Gastronomy:** Ideal as an aperitif at any time. Also perfect with all kinds of fish, shellfish, white and red meats, sauces, etc. An ideal wine to accompany a whole meal.

**Ideal Temperature:** 6-8°C


 MASS

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