



ANDRÉ KERSTENS BV  
PARTNERS IN WIJN Sinds 1880



## Cava Mestres Visol, Gran Reserva Brut Nature

*Josep Mestres Manobens bracht zijn eerste fles uit Cava uit tijdens de kerst van 1928, welke was geproduceerd met de druiven uit de vintage 1925.*

*Vanaf dat moment heeft men zich ook alleen maar toegelegd op de produktie van Cava's van hoogstaande kwaliteit en groeide Mestres uit tot een belangrijke referentie voor top cava's. De wijnen worden gemaakt volgens de Méthode traditionnelle, zoals ook de Champagnes worden geproduceerd en ondergaan een zeer lange flesrijping.*

*Er worden hier alleen Gran Reserva's met jaargang gemaakt.*

*Hun jongste wijn "Coquet" rijpt maar liefst 42 maanden en Clos Damiana zelfs meer dan 13 jaar!!! Alles draait hier om terroir en tijd. De lange rijping geschiedt horizontaal (in rima), er wordt biologisch gewerkt met lage opbrengsten per ha. en alles wordt handmatig geoogst. Zelfs de dégorgement geschiedt hier nog handmatig zonder gebruik te maken van vloeibaar stikstof!*

*Door de dubbele natuurkurk (men gebruikt zowel bij de eerste als de tweede flesrijping een nieuwe kurk) en de lange veroudering worden de Cavas qua stijl ook vergeleken met de witte Tondonia wijnen. Luis Guiterez van Parker schrijft "Mestres are a kind of Lopez de Heredia of Cava"*

Land:	Spanje
Streek:	Catalunya
Appellatie:	D.O. Cava
Wijngaard(en):	In het midden van de DO Cava op zo'n 200-225 meter hoogte nabij Barcelona, van wijngaarden van 25 tot 50 jaar (60%) oude stokken, op een ondergrond van leisteen, klei en kalksteen.
Wijnmaker(s):	Joan Aura
Druivensoorten:	Macabeu (20) Xarel·lo (60%) Parellada (20%)
Rijping:	Minimaal 60 maanden "in rima" gerijpt. (horizontaal op de lies, op fles gerijpt vóór dégorgement).
Stijl:	(Kurk)droog, complex, zonder dosage
Neus:	Duidelijke tonen van rijping, balsamico, vanille, lichte roostertonen, abrikozen, appels en een verrassend vleugje rood fruit.
Mond:	Bijzonder mooi gestructureerd, breed, schoon mondgevoel met een prachtig geïntegreerde, zeer fijne mousse met in de lange afdronk vooral rijp fruit en rijpingstonen.
Spijs:	Jamon Ibérico, Fruits de mer, visbereidingen met rijke (boter)sauzen, gamba's pil pil etc.
Website:	<a href="http://www.mestres.es">http://www.mestres.es</a>

