

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Mestres Coquet 2019
Vinícola	Mestres
Safra	2019
País	Espanha
Região	Cava
Tipo	espumante
Castas	Xarel·lo, Macabeo e Parellada
Teor Alcoólico	12%
Maturação	42 meses em contato com as borras na garrafa
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Wine Advocate 92 pts Vinous

VEDANTE	TAÇA
 Champagne	 Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Mestres é uma histórica vinícola de Penedès dedicada à elaboração de Cavas. A trajetória da família na região remonta a 1312, com registros do cultivo de uvas e da comercialização de vinhos. Em 1925, produziram seu primeiro espumante e, ao longo das décadas, tornaram-se protagonistas na construção da identidade do Cava: foram pioneiros na elaboração de espumantes sem dosagem e a primeira família a registrar oficialmente o termo "Elaborado en Cava", em 1959, um selo criado para atestar a autenticidade dos espumantes espanhóis elaborados pelo método tradicional.

Fiel às tradições que consagraram este estilo de espumante, a Mestres trabalha exclusivamente com as variedades autóctones. Os vinhedos são conduzidos sem o uso de herbicidas ou pesticidas, e toda a colheita é realizada manualmente.

Coquet é o espumante mais jovem e acessível da casa, elaborado com 45% Xarel·lo, 30% Macabeu e 25% Parellada. Após a segunda fermentação, permaneceu 42 meses em contato com as borras na garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
 CULINÁRIA	DESCRIÇÃO
	CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada
	QUEIJOS frescos moles médios duros
	DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
	AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
	TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
 CULINÁRIA	DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate
	DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos