

Vinho	Mestres Visol 2018
Vinícola	Mestres
Safra	2018
País	Espanha
Região	Cava
Tipo	espumante
Castas	Macabeo, Xarel·lo e Parellada
Teor Alcoólico	12%
Maturação	o vinho base estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês e o espumante teve um envelhecimento de 60 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	93+ pts Wine Advocate

Champagne

Flute

Fundada em 1861, em Sant Sadurní d'Anoia, a Mestres é uma das mais tradicionais produtoras de Cava da Espanha. A história da vinícola teve início graças à visão de Rosa Mas i Rovira, viúva de Antoni Mestres Mir, que iniciou a comercialização de vinhos engarrafados sob o nome da família, consolidando as bases da reputação que a casa mantém até hoje.

Em 1928, a Mestres colocou no mercado seu primeiro Cava, dando início a uma trajetória marcada por espumantes de longa maturação e personalidade singular. Entre eles destaca-se o Visol, lançado em 1945 e reconhecido, três anos mais tarde, como o primeiro Cava Nature da história.

Elaborado sem adição de licor de expedição, o Visol combina as tradicionais castas Macabeo, Xarel·lo e Parellada. O vinho-base amadurece durante seis meses em barricas de carvalho francês, enquanto o espumante permanece por impressionantes 60 meses sobre as leveduras após a segunda fermentação em garrafa.

INTENSIDADE	baixa		alta
DOÇURA	seco		doce
ACIDEZ	baixa		alta
TANINO	baixa		alta
CORPO	leve		encorpado
PERSISTÊNCIA	curta		longa
DESCRIÇÃO			

CULINÁRIA

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
DOCES	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta