

Cava Mestres Coquet, 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.

Waar een fles Cava wettelijk minimaal 15 maanden op fles in de kelders van de bodega dient te rijpen, laat men bij Mestres haar jongste Cava maar liefst 42 maanden rijpen. De Gran Reserva's rijpen hier zelfs tussen de 60 en 140 maanden!

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 met tot wel 50 jaar oude stokken, op een ondergrond van leisteen, klei en kalksteen.
Wijnmaker(s):	Joan Aura
Druivensoorten:	Xarel-lo (45%) Macabeu (30%) Parellada (25%)
Rijping:	42 maanden "in rima" gerijpt. (horizontaal op de lies, op fles gerijpt vóór dégorgement).
Stijl:	(Kurk)droog, complex, zonder dosage
Neus:	Duidelijke aroma's van rozen, witte perzik, peer en Grapefruit met op de achtergrond gebak en toast.
Mond:	Frisse aanzet met een zeer delicate, prachtig geïntegreerde mousse met een zalvende, lange en levendige afdronk.
Spijs:	Jamon Ibérico, Fruits de mer, visbereidingen met rijke (boter)sauzen, gamba's pil pil etc.
Website:	http://www.mestres.es

