



Heretat Mestres  
Cava 1312



## HISTORIQUE DU DOMAINE

Le domaine est situé dans le coeur historique de la production de Cava au Penedès, à Sant Sadurní d'Anoia, en Catalogne. Dès le 14<sup>e</sup> siècle, la famille Mestres y commerce déjà les céréales, les raisins et le vin. En 1925, Josep Mestres entreprend d'élaborer des vins mousseux issus d'une seconde fermentation en bouteille. En 1928, en lançant son premier vin effervescent qu'il baptise "cava", Joseph Mestres crée ainsi un terme qui fera son entrée parmi les DO espagnoles en 1972; Mestres, c'est le cava original et originel! Aujourd'hui, Mestres élabore ses cavas avec le souci constant de créer un produit de grande qualité, en utilisant des méthodes naturelles et traditionnelles... tout en demeurant des cuvées festives et abordables.

La cuvée se nomme 1312 pour témoigner de la riche histoire familiale; en effet, c'est depuis le XIV<sup>e</sup> siècle que cette famille cultive la vigne et produit du vin. Un élevage sur lie prolongé (18 mois au lieu des 9 mois stipulés par le décret d'appellation Cava) confert à ce vin une bulle et des arômes plus persistants, ainsi qu'un apport accru en finesse.

## CÉPAGE

45% Macabeo, 35% Xarel-lo & 20% Parellada

## TERROIR

Les 80 hectares de vignes sont plantées sur deux parcelles appartenant à la famille depuis 1312 : le Clos Damiana et le Clos Nostre Senyor. Le sol est calcaire et argileux.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Toutes les opérations à la vigne et la vendange sont manuelles. Tous les raisins utilisés par le domaine sont issus de leurs propres vignes. Les vendanges sont manuelles. La vinification et l'élevage se font selon la méthode traditionnelle. L'élevage sur lie s'étire sur 18 mois.

