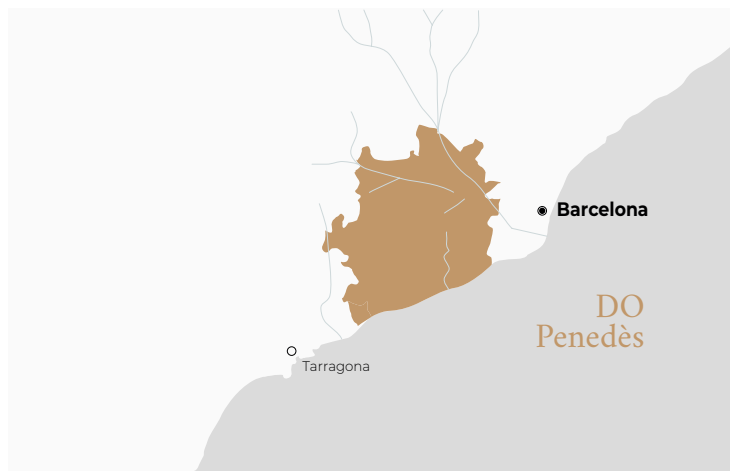


D'un paratge d'unes vinyes velles de més de 50 anys, es va decidir fer un vi "especial" de qualitat, amb destí final d'elaborar un cava. L'indret on es trobaven les vinyes és conegut com a Mas Geroni, motiu pel qual el cava resultant s'anomena Mas Geroni.

De un paraje de viñedos antiguos de más de 50 años, se decidió elaborar un vino "especial" de alta calidad, para la posterior elaboración de un cava. El lugar dónde había estos viñedos era conocido como Mas Geroni, de ahí el cava resultante, llamado también Mas Geroni.

In an exclusive vineyard with 50 years old vines, the members of the old cooperative decided to elaborate a "very special" and high quality wine to be used as cava afterwards. The place where these fine vineyards were located was called Mas Geroni, so that is why the cava brand is called Mas Geroni.





## DADES TÈCNIQUES

<b>Marca</b>	Mas Geroni
<b>Celler</b>	Cellers de l'Arboç
<b>D.O.</b>	Cava
<b>Tipus</b>	Brut
<b>Varietats</b>	Xarel·lo, Macabeu i Parellada
<b>Temps a l'ampolla</b>	>10 mesos
<b>Grau d'alcohol (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Temperatura de servei recomendada</b>	6 - 8° C
<b>Enòleg</b>	Joan Rabadà

## NOTES DE TAST

### EXAMEN VISUAL

Llimona amb reflexos verds.

### EXAMEN OLFACTIU

Camamilla, pera i tocs de citronel·la.

### EXAMEN GUSTATIU

Nectarina fresca i dolçor en boca que recorda a pastisseria.

### MARIDATGE

Ideal amb ou ferrat i patates, ramen o pizza.

## DATOS TÉCNICOS

<b>Marca</b>	Mas Geroni
<b>Bodega</b>	Cellers de l'Arboç
<b>D.O.</b>	Cava
<b>Tipo</b>	Brut
<b>Varietades</b>	Xarel·lo, Macabeu y Parellada
<b>Tiempo en botella</b>	>10 meses
<b>Grado de alcohol (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Temperatura de servicio recomendada</b>	6 - 8° C
<b>Enólogo</b>	Joan Rabadà

## FICHA DE CATA

### EXAMEN VISUAL

Limón con reflejos verdes.

### EXAMEN OLFATIVO

Manzanilla, pera y toques de citronela.

### EXAMEN GUSTATIVO

Nectarina fresca, dulzor en boca que recuerda a la repostería.

### MARIDAJE

Ideal con huevo frito con patatas, ramen o pizza.

## TECHNICAL DATA

<b>Brand</b>	Mas Geroni
<b>Producer</b>	Cellers de l'Arboç
<b>D.O.</b>	Cava
<b>Quality</b>	Brut
<b>Grape varieties</b>	Xarel·lo, Macabeu and Parellada
<b>Time in bottle</b>	>10 months
<b>Alcohol content (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Recommended serving temperature</b>	6 - 8° C
<b>Winemaker</b>	Joan Rabadà

## TASTING NOTES

### VISUAL EXAMINATION

Lemon with green reflections.

### AROMA EXAMINATION

Chamomile, pear and hints of citronella.

### TASTE EXAMINATION

Fresh nectarine and a sweetness reminiscent of pastries.

### FOOD PAIRING

Ideal with fried egg and French fries, ramen o pizza.