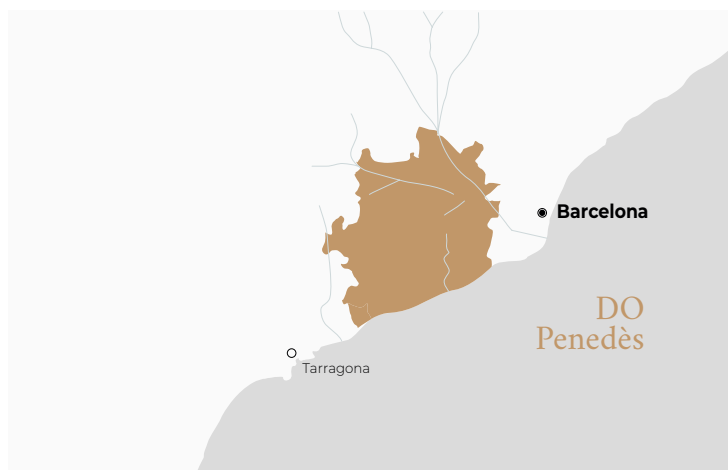


D'un paratge d'unes vinyes velles de més de 50 anys, es va decidir fer un vi "especial" de qualitat, amb destí final d'elaborar un cava. L'indret on es trobaven les vinyes és conegut com a Mas Geroni, motiu pel qual el cava resultant s'anomena Mas Geroni.

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

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

NOTES DE TAST

EXAMEN VISUAL

Verd llimona pàl·lid.

EXAMEN OLFACTIU

Flor de saüc, grosella i un toc d'anís.

EXAMEN GUSTATIU

Poma verda i notes de menta.

MARIDATGE

Ideal amb verdures a la planxa, gambes i aperitius.

DATOS TÉCNICOS

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

FICHA DE CATA

EXAMEN VISUAL

Verde limón pálido.

EXAMEN OLFATIVO

Flor de saüc, grosella y un toque de anís.

EXAMEN GUSTATIVO

Manzana verde y toques de menta.

MARIDAJE

Ideal con verduras a la parrilla, camarones y aperitivos.

TECHNICAL DATA

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

TASTING NOTES

VISUAL EXAMINATION

Pale lemon green.

AROMA EXAMINATION

Elderflower, gooseberry and a touch of aniseed.

TASTE EXAMINATION

Green apple and hints of mint.

FOOD PAIRING

Ideal with grilled vegetables, shrimps and appetizers.

