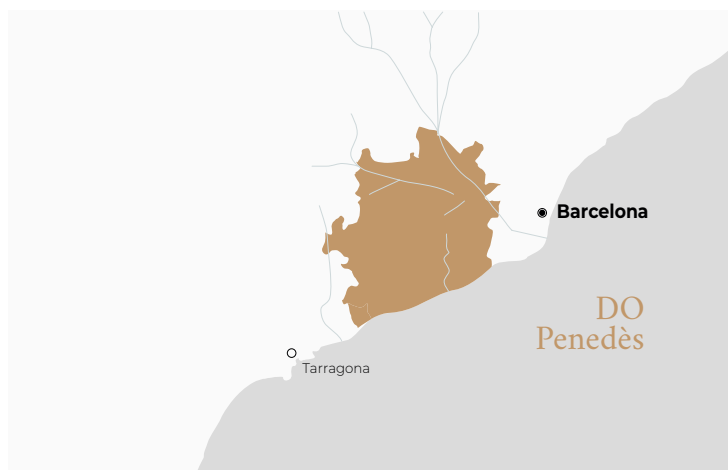


D'un paratge d'unes vinyes velles de més de 50 anys, es va decidir fer un vi "especial" de qualitat, amb destí final d'elaborar un cava. L'indret on es trobaven les vinyes és conegut com a Mas Geroni, motiu pel qual el cava resultant s'anomena Mas Geroni.

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 Rosat
Varietats	Trepat
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

Clar, salmó, brillant.

EXAMEN OLFACTIU

Notes de piruleta i pell de taronja.

EXAMEN GUSTATIU

Fresc i afruitat, amb notes de síndria i litxi.

MARIDATGE

Ideal amb risotto de bolets, humus o tàrtar de salmó.

DATOS TÉCNICOS

Marca	Mas Geroni
Bodega	Cellers de l'Arboç
D.O.	Cava
Tipo	Brut Rosat
Varietades	Trepat
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

Claro, salmón, brillante.

EXAMEN OLFACTIVO

Notas de piruleta y piel de naranja.

EXAMEN GUSTATIVO

Fresco y afruitado, con notas de sandía y lichi.

MARIDAJE

Risotto de setas, humus o tartar de salmón.

TECHNICAL DATA

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

TASTING NOTES

VISUAL EXAMINATION

Bright, clear, salmon.

AROMA EXAMINATION

Notes of lollipop and orange peel.

TASTE EXAMINATION

Fresh and fruity, with notes of watermelon and lychee.

FOOD PAIRING

Mushroom risotto, hummus and salmon tartar.