



## MAS XAROT

**LOKALITA:** Španělsko, Penèdes

**PODLOŽÍ:** Hlinito-písčité, hlinito-vápenaté

**ODRŮDY:** Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir

**TOP VÍNO:** Brut Nature Milesimé, Brut Nature Gran Reserva NV

**KONTAKT:** VC Monastell, S.L., C/ Girona 30, San Sadurní de Noya, 08770, Barcelona

**WEB:** [www.masxarot.com](http://www.masxarot.com)

Vinařství Mas Xarot bylo založeno již v roce 1941 a aktuálně spadá pod křídla skupiny Monastell, kde probíhá veškerá výroba, a které má kapacitu až milion lahví.

Sídí v San Sadurní de Noya, které je domovem více než 80 producentů Cavy. Hlinito-vápenaté podloží s významným podílem zvápenatělých fosilií, středozemským klimatem a štítý Montserratského pohoří tvoří ideální podmínky pro výrobu špičkových Cava s delším potenciálem zrání.

Bílá vína vyrábějí z tradičních lokálních odrůd metodou Champenoise, z nichž Xarel·lo dává strukturu a tělnatost, Macabeo smyslnost a Parellada jemnost a aromatiky; Rosé pak primárně z Pinotu Noir s trochu Chardonnay.



# Šumivá vína

## Gran Reserva Brut Nature NV

**Odrůda:** Xarel-lo, Macabeo, Parellada

**Vinice:** Staré keře; hlinito-písčité, hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Metodou Champenoise, tedy druhotné kvašení na lahvi, zrání 60 měsíců na kalech, cukr 0,2 g/l.

## Rosat Reserva Brut NV

**Odrůda:** 90 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay

**Vinice:** Hlinito-písčité, vápenec

**Vinifikace:** Metodou Champenoise, tedy druhotné kvašení na lahvi, zrání 15 měsíců na kalech, cukr 8 g/l.

## Reserva Brut Nature NV

**Odrůda:** Xarel-lo, Macabeo, Parellada

**Vinice:** Staré keře; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Metodou Champenoise, tedy druhotné kvašení na lahvi, zrání 24 měsíců na kalech, cukr 0,4 g/l.

## Brut NV

**Odrůda:** Xarel-lo, Macabeo, Parellada

**Vinice:** Hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Metodou Champenoise, tedy druhotné kvašení na lahvi, zrání 12 měsíců na kalech, cukr 7 g/l.

