

Cava Sumant

D.O.: **Cava**

Raïm: **Xarel·lo, Macabeu**

i Parellada

Graduació: **12°**

Preu aproximat: **12,5 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***



La història del cava Sumant arrenca a principis del 2013, quan Mestres es posà en contacte amb la Fundació Itinerari per plantejar el redisseny de les etiquetes del Cava Mestres Visol, el primer Brut Nature de la història, que celebrava aleshores els seus 65 anys. És un cupatge de Xarel·lo (40%), Macabeu (30%) i Parellada (30%), amb una criança de més de 30 mesos en ampolla. El resultat és un cava de color groc palla amb reflexes verdosos, amb una bombolla fina i molt ben integrada, i amb un equilibri aromàtic que combina la maduresa i la frescor amb records florals, fruites blanques, tocs cítrics i fons de fruita madura amb notes cremoses. En boca té elegància, densitat i un postgust ple de matisos. És un cava fàcil, d'aquells que en tindries sempre una ampolla a la nevera. Fa un maridatge perfecte amb un rom al forn amb patates laminades amb coccio lenta. Presentat amb una atractiva caixa de quatre ampolles, molt adequada per a regals i compromisos d'empresa. L'etiqueta reproduceix digitalment la peculiar manera d'escriure que té la dissenyadora Anna Vives, barrejant majúscules i minúscules. S'ha fet popular perquè moltes entitats o personalitats l'han emprada en els seus actes, sobretot en l'àmbit esportiu. Els cursos que s'obtenen de la venda del Cava Sumant es destinen a la promoció de l'activitat esportiva gràcies a circuits i curses intensives en què persones amb discapacitats físiques o intel·lectuals, gent gran i famílies poden gaudir de fer exercici a la natura.

El celler elaborador: Caves Mestres és un dels més antics de Sant Sadurn d'Anoia en l'elaboració de cava de qualitat. ■

