



MASTINELL



Una obra d'art en cada raïm

Diuen que les obres d'art neixen de les muses, del talent i de la feina. **A Mastinell treballem amb creativitat, il·lusió i passió.**

Apostem per la qualitat: per un treball fet amb cura, buscant l'excel·lència en tot el que fem. **El nostre compromís es que cada cava, cada vi, sigui excepcional com resultat d'un procés artesanal.** Un camí en el que vetllem per cada detall: la cura de la vinya, el naixement del raïm i la seva recol·lecció manual en el moment òptim. Ens ocupem amb passió del procés de elaboració adequant a cada varietat, a cada anyada, a cada sòl.

A Mastinell elaborem els nostres caves i vins deixant actuar el temps amb llargues criances fins que arriben a la seva plenitud. **Ens prenem les coses amb calma per que tu puguis assaborir el teu moment.** Sense presses, com obliguen les coses ben fetes.

La vinya, la terra, el clima, la verema. Un cicle natural i viu que es repeteix, any rere any, i que respectem per elevar els seus fruits, cada raïm, a la seva màxima expressió. **Som respectuosos amb el medi ambient i la nostra producció es ecològica i apte per vegans.**

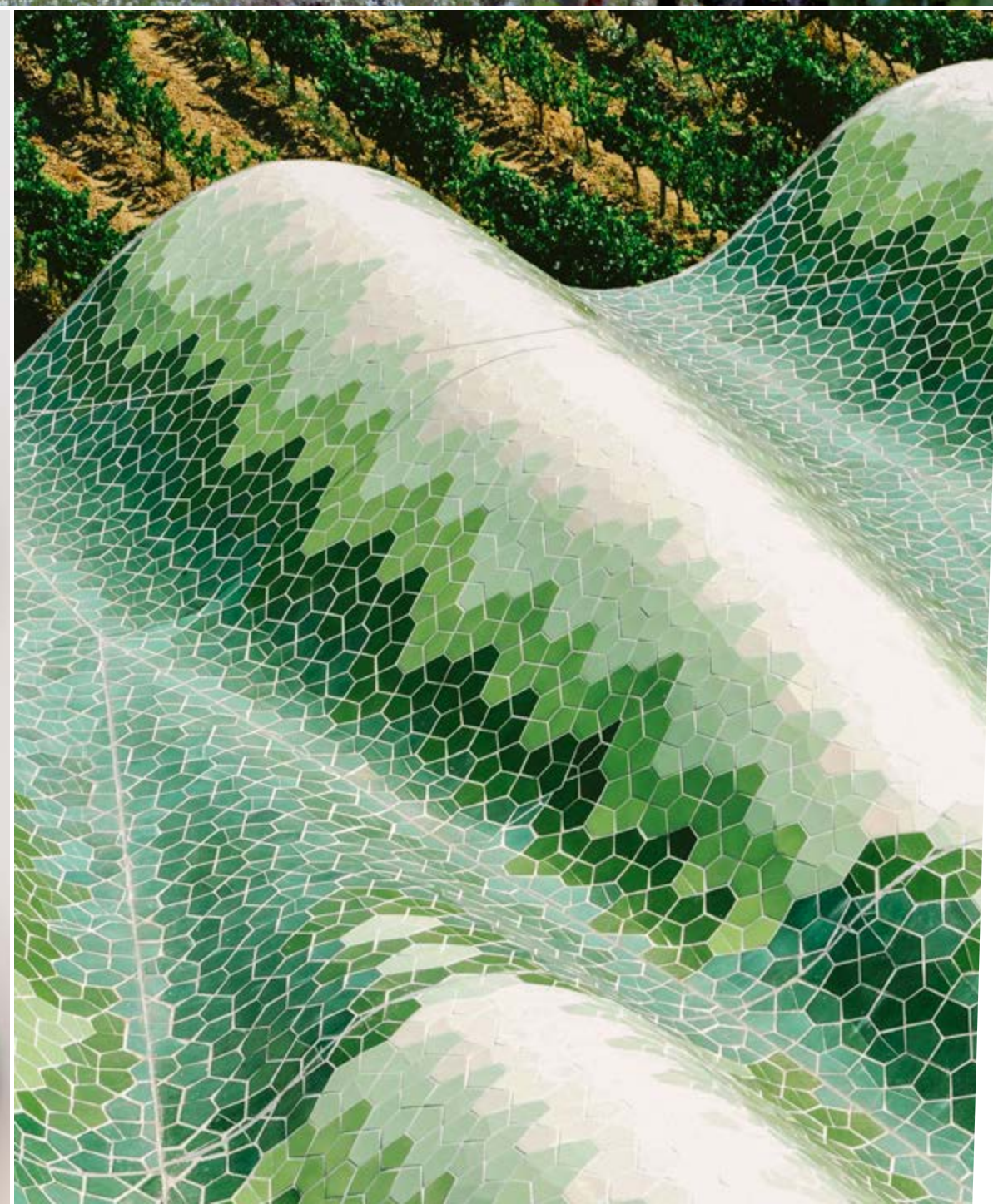
"Atelier de cava" recull aquesta essència artesanal i creativa; el espai on es construeix els grans somnis i esperen a que arribi el moment de convertir-se en una obra d'art.



Barcelona i el Mediterrani ens inspira

A la comarca de l'Alt Penedès (Barcelona), als peus de la muntanya de Sant Pau, es troba el nostre celler i el nostre hotel. **Un entorn únic on gaudir de l'enoturisme i viure experiències inoblidables envoltat de vinyes.**

Un paisatge privilegiat, banyat per la suau brisa del Mediterrani, que crea un microclima ideal per al cultiu de la vinya. Estem en una terra de vins amb més de 2.000 anys d'història, on les persones del nostre celler **la cuiden, la cultiven i l'estimen mentre gaudeixen de la seva professió.**





Un producte únic

La naturalesa ens regala els seus fruits que **recollim en el seu punt òptim i seleccionant el millor de cada raïm, el most flor, perquè des de l'origen, els nostres caves i vins siguin sinònims d'excel·lència.** Treballem amb amor, amb la saviesa dels nostres enòlegs experts per transformar en art el que ens brinda la terra i amb transparència, indicant la data de degorjament en tots els nostres caves.

Recentment, hem estat reconeguts amb el segell “**Elaborador Integral**” de la D.O. Cava, una certificació que només **posseïm 17 de 349 cellers**, i que avala el nostre compromís amb la qualitat, la transparència i la sostenibilitat, garantint que **tot el procés d'elaboració dels nostres caves** es duu a terme a les **nostres instal·lacions**.

Des de la vinya fins a la copa, fusionant tradició i vanguardia. **Perquè els nostres productes son únics i els nostres clients, també.**





CAVA



Mastinell - Brut Rosé · Reserva · Brut ·2020

Brut Rosé s'elabora exclusivament amb la varietat autòctona Trepat. Es selecciona acuradament durant la nostra meticulosa verema manual en petites caixes pel seu curt viatge a la nostra sala de premsat.

Tot el raïm es premsa en un ambient protegit, mantenint la qualitat del raïm. Brut Rosé es macera delicadament per a una extracció subtil de color i aromes primàries.

NOTA DE TAST



Fase visual

Color rosat pàl·lid amb bombolla fina i abundant.



Fase olfactiva

Al nas és intens, fresc. Aroma definida per notes de cirera i fruits vermells.



Fase gustativa

Boca expressiva marcada per notes de baies, morens i gerds. Final agradable amb bon equilibri entre dolçor i frescor.

PRODUCCIÓ

10.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Aperitius de pasta de full, fumats, marisc, carns blanques rostides i postres de fruits vermells o amb base de formatge.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8 °C

PREMIS RECENT



VARIETATS

100% Trepat

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 11,5% vol
Acidesa: 6,0 g/l (tartàrica)
Sucres: 6,5 g/l

CRIANÇA

4 anys





Mastinell - Chapó! Reserva · Extra Brut · 2015

Chapó exhibeix la nostra interpretació més intensa de Chardonnay. La verema a principis d'agost dona el tret de sortida a la que és l'època més apassionant de l'any.

A Chapó es segueixen els nostres costums establerts des de fa molt de temps, costums adquirits per preservar la qualitat: verema i selecció manual del raïm i una clarificació natural del most mitjançant sedimentació.

PRODUCCIÓ

14.500 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Espàrrecs, carxofes, peix blanc, pasta, arrossos i aperitius.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8 °C

NOTA DE TAST



Fase visual

Color or, brillant. Bombolla definida per un constant rosari.



Fase olfactiva

Notes florals precedeixen a aromes fruiters de pinya, taronja i meló. En boca és equilibrat, elegant i cremós. Postgust llarg i fresc amb sensacions cítriques i balsàmiques.



Fase gustativa

En boca és equilibrat, elegant i cremós. Postgust llarg i fresc amb sensacions cítriques i balsàmiques.

VARIETATS

100% Chardonnay

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12,5% vol
Acidesa: 6,6 g/l (tartàrica)
Sucres: 3,2g/l

CRIANÇA

9 anys





Mastinell - Brut Real Eco · Gran Reserva · Brut · 2018

L'èxit de Brut Real es basa en un rigorós treball amb la millor composició de Macabaeu, Xarel·lo i Parellada procedents de petites parcel·les de més de 50 anys, cultivades en got.

Tots els raïms s'inspeccionen individualment durant la verema manual i es porten en petites caixes a premsar. Premem el raïm sencer i vinifiquem cada varietat per separat. Previ a la fermentació, el most s'aclareix de manera natural mitjançant sedimentació.

PRODUCCIÓ

60.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Amanides elaborades, verdura, carn blanca rostida o a la planxa, pescat a la graella, aperitius i fruita seca.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8 °C

PREMIS RECENTS



NOTA DE TAST



Fase visual

Color groc brillant, de bombolla fina i constant.



Fase olfactiva

Molt fresc, destacant les seves notes florals, combinades amb fruita blanca madura, herbes mediterrànies i subtils matisos torrats.



Fase gustativa

En boca es presenta intens i seductor. Equilibrat, fresc, envolupant i de persistència prolongada.

VARIETATS

Macabaeu, Xarel·lo i Parellada

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12,5% vol
Acidesa: 5,7 g/l (tartàrica)
Sucres: 6 g/l

CRIANÇA

6 anys





Mastinell - Brut Real Magnum Eco · Gran Reserva · Brut · 2016

L'èxit de Brut Real es basa en un rigorós treball amb la millor composició de Macabaeu, Xarel·lo i Parellada procedents de petites parcel·les de més de 50 anys, cultivades en got.

Tots els raïms s'inspeccionen individualment durant la verema manual i es porten en petites caixes a premsar. Premem el raïm sencer i vinifiquem cada varietat per separat. Previ a la fermentació, el most s'aclareix de manera natural mitjançant sedimentació.

NOTA DE TAST



Fase visual

Color or brillant amb presència de finíssimes bombolles.



Fase olfactiva

Molt floral, amb tocs de fruita blanca, poma i pera madura. Tocs anisats de herbes mediterrànies.



Fase gustativa

Pas en boca equilibrat, elegant i harmoniós. Final llarg i refrescant, amb notes suaus de cítrics i fonoll.

PRODUCCIÓ

5.000 ampolles x 150 cl.

MARIDATGE

Amanides elaborades, verdura, hamburgueses, carn vermella, peix a la graella, aperitius i fruits secs.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8 °C

PREMIS RECENTS





Mastinell - Brut Nature Eco · Gran Reserva · 2017

Brut Nature és l'opció més salvatge, més directa al nostre terreny. Les nostres varietats, cultivades en got, de Macabeu, Xarel·lo i Parellada es vinifiquen per separat.

Verem a selecció manual, premsat de raïms sencers i clarificació mitjançant sedimentació. No afegim licor d'expedició preservant-ne l'autenticitat.

NOTA DE TAST



Fase visual

Color groc brillant, de bombolla molt fina i persistent que anticipa complexitat i serenitat.



Fase olfactiva

Notes de fruita madura, destacant la poma, i cítriques, records de fruits secs i tocs de pa torrat.



Fase gustativa

Boca estructurada, d'acidesa viva, entrada àmplia i seca. Final llarg, amb notes salines, fruita seca i un toc mineral.

PRODUCCIÓ

60.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Arrossos, canelons, peix blau, marisc a la planxa, llegums, embotits i formatges curats.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8 °C

PREMIS RECENTS



VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu i Parellada

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12% vol

Acidesa: 5,7 g/l (tartàrica)

Sucres: 2 g/l

CRIANÇA

10 anys





Mastinell - Carpe Eco · Gran Reserva · Brut Nature · 2019

L'aliança perfecta de les varietats Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay, veremades i seleccionades a mà. Carpe és un cava fresc, vibrant i despert, sense renunciar a la maduresa assolida durant la seva llarga criança.

Amb ell reafirmem el nostre compromís amb la sostenibilitat, sent el nostre primer cava ecològic.

NOTA DE TAST



Fase visual

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos.



Fase olfactiva

En nas es presenta molt viu i jove. Notes cítriques, anisades i flor blanca marquen tant l'aroma com el paladar.



Fase gustativa

La seva amplitud en boca i cremositat són fruit de la seva llarga criança sense perdre frescor. Retrogust floral amb records de menta.

PRODUCCIÓ

10.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Arrossos caldosos, marisc amb salsa, carn blanca, sushi, ostres i foie.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8 °C

PREMIS RECENTS



VARIETATS

Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu i Parellada

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12% vol
Acidesa: 6 g/l (tartàrica)
Sucres: 2,5 g/l

CRIANÇA

5 anys





Mastinell - Cristina Eco · Gran Reserva · Extra Brut · 2019

Cristina és el testimoni de les millors anyades, el resultat d'un treball precís en què la llarga criança s'enriqueix amb una aportació especial: el 20% del Xarel·lo fermenta i es cria en bótes de roure francès de 500L, aportant complexitat, estructura i una textura única a aquest cava excepcional.

Per elaborar-lo, el raïm es verema i selecciona a mà abans de premsar el raïm sencer. Abans de la fermentació, el most s'aclareix de manera natural mitjançant sedimentació.

PRODUCCIÓ

6.500 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Perfecte per a arrossos caldosos, carns vermelles, marisc, peix a la brasa i fins i tot foie. Ideal per gaudir amb postres de xocolata negra.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8 °C

PREMIS RECENTS



NOTA DE TAST



Fase visual

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, que denoten una bona evolució en ampolla. Bombolla molt fina, persistent, que forma una perfecta corona.



Fase olfactiva

Al nas destaca per la seva frescor i elegància. Aromes de fruita blanca de pinyol madura, com la poma, amb subtils notes florals i un delicat toc de pastisseria.



Fase gustativa

A la boca és equilibrat, fresc i cremós. Pas de boca suau, atorgat per una bona integració de la bombolla, apareixent agradables notes torrades i un final anisat.

VARIETATS

Macabeu, Parellada, Chardonnay i Xarel·lo (20% envellit en barrica de roure francès)

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12,5% vol
Acidesa: 6 g/l (tartàrica)
Sucres: 4 g/l

CRIANÇA

5 anys





Mastinell - M12 · Gran Reserva · Extra Brut · 2011

L'any 2011 va portar condicions perfectes per a caves de llarga criança. Abundants pluges i baixes temperatures van propiciar una maduració lenta del raïm a la vinya. L'harmonia entre acidesa i sucre al moment de la verema ja prometien una anyada excepcional.

La nostra visió de futur ens va portar a guardar 200 ampolles d'aquesta anyada en condicions òptimes durant 12 anys. Aquesta transformació deliberadament pausada va donar com a resultat aquest cava únic, amb una personalitat distingida que irradia energia i vitalitat.

PRODUCCIÓ LIMITADA

200 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Acompanyant ideal per ostres amb ostres amb caviar Beluga, arròs amb turbot a la brasa o steak tàrtar de bou madurat amb rovell curat.

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8 °C

NOTA DE TAST

 **Fase visual**

A primera vista, M12 revela un color daurat brillant i lluminós, adornat per unes fines i vives bombolles.

 **Fase olfactiva**

Al nas és expressiu, generós en aromes d'ors, cítrics madurs, notes d'ametlles torrades i brioix.

 **Fase gustativa**

A la boca es manifesta opulent, cremós amb una elegant estructura realçada per un final llarg i notes d'espècies, fruits secs i mel.

VARIETATS

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12,5% vol

Acidesa: 5,9 g/l (tartàric)

Sucres: 4,2 g/l

CRIANÇA

13 anys



VI





Mastinell - L'Alba Negre Eco · Vi negre

Alba negre eco és un cupatge atrevit de tres varietats que fermenten juntes al mateix dipòsit. Una curta criança de 6 mesos en bóta de roure francès realça la seva personalitat respectant els aromes de joventut.

Després d'una verema manual en petites caixes, es procedeix a una selecció acurada de cada raïm prèvia a una maceració en fred de 2 a 3 dies. La fermentació alcohòlica transcorre durant 15-20 dies en dipòsits d'acer inoxidable. No premsam el raïm, ens quedem amb el millor, el vi flor.

PRODUCCIÓ

14.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Estofats, carn blanca i vermella, formatges i embotits.

TEMPERATURA DE SERVEI

15-17 °C

PREMIS RECENTS



NOTA DE TAST



Fase visual

Color cirera d'alta intensitat, amb reflexes violàcies.



Fase olfactiva

En nas esperceben notes delicades de criança en perfecta harmonia amb l'aroma varietal.



Fase gustativa

Pas molt agradable en boca, destacant un tacte sedós i amable.

VARIETATS

Merlot, Cabernet Sauvignon i Sumoll

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 13% vol
Acidesa: 5,7 g/l (tartàric)
pH: 3,3
Sucres: 0,7 g/l

CRIANÇA

En barrica de roure francès durant 6 mesos





Mastinell - Irene Eco · Vi Rosat monovarietal · 2024

Irene, el nostre monovarietal rosat, s'elabora amb Sumoll, la varietat autòctona més rebel procedent de la nostra parcel·la més mimada als peus de la muntanya Sant Pau. Veremem, seleccionem i desrapem cada raïm manualment, aconseguint convertir el caràcter de la varietat en una cosa màgica.

El premsatge és directe, evitant el contacte amb l'oxigen per a una subtil i delicada extracció de color. La clarificació del most és natural per sedimentació i la fermentació alcohòlica transcorre durant 20 dies a 15°C.

PRODUCCIÓ

6.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Aperitius, amanides, cuina japonesa, arrossos mariners suaus, carns blanques i peixos nobles com la llagosta o les vieires.

TEMPERATURA DE SERVEI

8-10 °C

PREMIS RECENTS



NOTA DE TAST



Fase visual

Delicada presència en copa, color pàl·lid i brillant, evoca exquisits pètals de rosa.



Fase olfactiva

Notes predominants de fruites vermelles fresques, com maduixa silvestre i gerds amb un toc floral de pètals d'hibisc, embolicades per un subtil fons mineral que en realça la frescor.



Fase gustativa

A la boca es revela suau, però amb caràcter. Entrada fresca i viva, amb una acidesa ben integrada, pròpia de la varietat Sumoll, que equilibra el perfil afruitat. Predominen les fruites vermelles àcides sobre un fons mineral. Un vi ric i complex alhora, exòtic i refrescant.

VARIETADES

100% Sumoll

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12% vol
Acidesa: 5,5 g/l (tartàric)
pH: 3,15
Sucres: 0,5 g/l





Mastinell - Eliane Eco · Vi blanc monovarietal · 2024

Gràcies a una vinificació basada en la mínima intervenció, respectem al màxim el Chardonnay procedent de la nostra vinya plantada el 1990. Aquest vi és testimoni de com la vinya es torna més sàvia amb els anys, equilibrant d'una manera perfecta la seva producció amb el seu desenvolupament.

A la verema escollim cada raïm de manera minuciosa per assegurar la qualitat. Assegurem que el desrapat i premsat siguin respectuosos i gràcies a una atmosfera protegida, garantim la màxima protecció del raïm. La clarificació del most prèvia a fermentació és natural, per sedimentació. Es culmina amb una criança sobre les mares.

PRODUCCIÓ

10.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Deliciós combinat amb marisc (vieires, cloïsses), peixos al forn o a la planxa, arrossos de mar, formatges cremosos i verdures.

TEMPERATURA DE SERVEI

7-9 °C

PREMIS RECENT



NOTA DE TAST



Fase visual

Color groc palla amb reflexes verdosos.



Fase olfactiva

Perfil fresc, elegant i varietal. Notes tropicals i cítriques, de pell de llimona, prenen el protagonisme. Sorprèn pel seu equilibri.



Fase gustativa

Entrada a la boca sedosa i elegant, destacant tocs de llima, aranja i subtils notes torrades. Voluptuós, gras i de final persistent. Un vi que conjuga tensió i amplitud.

VARIETATS

100% Chardonnay de vinyes plantades al 1990

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12% vol
Acidesa: 5,4 g/l (tartàric)
pH: 3,25
Sucres: 0,5 g/l

CRIANÇA

Sobre mares durant 4 mesos





Mastinell - Gisele Eco · Vi blanc monovarietal fermentat en bóta · 2023

Gisele Eco és una vinificació especial de Xarel·lo procedent d'una petita parcel·la plantada en got al 1936. La seva recollida cap a finals de setembre es realitza de forma manual en petites caixes.

Després d'una acurada selecció i desrapat, es procedeix a un lleuger premsat. La clarificació del most prèvia a la fermentació és natural, per sedimentació. Fermentació alcohòlica a 15-16°C iniciada en dipòsit inoxidable i culminada en bótes de roure francès on el vi descansa en criança durant 6 mesos.

NOTA DE TAST



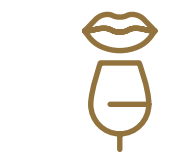
Fase visual

Color groc pàl·lid amb matisos daurats.



Fase olfactiva

Aroma floral amb lleugeres notes de canela.



Fase gustativa

En boca s'aprecia un vi blanc amb certa estructura amb records de mandarina i vainilla. Postgust fresc, elegant i persistent.

PRODUCCIÓ

4.500 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Ideal per acompanyar peix blau, fumats, formatges curats, arròs amb marisc, carn vermella i plats especiats.

TEMPERATURA DE SERVEI

8-10 °C

PREMIS RECENTS



VARIETATS

100% Xarel·lo

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12% vol

Acidesa: 5 g/l (tartàric)

pH: 3,31

Sucres: 0,5 g/l

CRIANÇA

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès





Mastinell - Blanca Eco · Vi blanc · 2024

Blanca és un cupatge únic que reflecteix el nostre compromís amb l'autenticitat del Penedès. La seva elaboració es basa en la mínima intervenció, ressaltant la vitalitat i l'expressió de dues varietats històriques: la Parellada, de més de 50 anys i cultivada en got, que aporta subtileza i precisió, i la Malvasia de Sitges, que afegeix un toc més salvatge i genuí.

Durant la verema, seleccionem cada raïm per assegurar la màxima qualitat. El desrapat i premsat es realitzen de manera respectuosa, garantint la protecció del raïm. La clarificació del mostabans de la fermentació és natural a través de sedimentació.

PRODUCCIÓ

6.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATJE

És el company perfecte de peix blanc, amanides mediterrànies, marisc, pastes i cuina asiàtica suau.

TEMPERATURA DE SERVEI

7-9 °C

PREMIS RECENTS



NOTA DE TAST



Fase visual

Color groc pàl·lid amb tons verdosos i rivet acerat, que denoten joventut i frescor.



Fase olfactiva

Aroma intensa marcada per notes de fruita blanca i flors blanques i un delicat record d'herbes mediterrànies.



Fase gustativa

A la boca és fresc i vibrant. Presenta una acidesa molt viva que li aporta tensió i longitud. Final net i fragant, amb persistència mitjana i un retrogust afruitat i floral.

VARIETATS

Parellada, Malvasia de Sitges

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 12% vol

Acidesa: 5,4 g/L (tartàric)

pH: 3,2

Sucres: 0,4 g/L





Mastinell - Arte · Vi negra criança · 2022

Arte és un vi d'alçada que neix a partir d'una selecció de varietats mediterrànies veremades a mà.

La maduració òptima s'assoleix amb calma a mitjans d'octubre. Es fa una premaceració en fred durant 2 dies i la fermentació arrenca de forma lenta al tercer o quart dia de l'arribada del raïm al celler. Es fermenta en bótes de roure francès de 500 l on el vi descansa pacientment fins a assolir la seva plenitud.

PRODUCCIÓ

4.000 ampolles x 75 cl.

MARIDATGE

Carn a la graella, caça, steak tartar, formatges d'ovella i pernil ibèric.

TEMPERATURA DE SERVEI

15-17 °C

PREMIS RECENTS



NOTA DE TAST



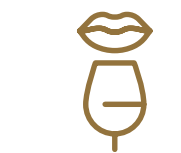
Fase visual

Color vermell rubí, intensitat mitjana-alta.



Fase olfactiva

En nas les aromes torrades de la criança respecten el caràcter afruitat varietal.



Fase gustativa

En boca és estructurat alhora que fresc. Tanins madurs i sedosos.

VARIETATS

Garnatxa negra, Carinyena i Cabernet Sauvignon

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 13,5% vol

Acidesa: 5,6 g/l (tartàric)

pH: 3,29

Sucres: 0,5 g/l

CRIANÇA

En barrica de roure francès durant 12 mesos





Mastinell - Clos Sant Pau Eco · Vi dolç de verema tardana · 2023

Vi dolç natural elaborat amb raïm sobremadurat recollit a mà a finals d'octubre en petites caixes. Es recull amb calma cadascun dels raïms passificats, en què el sucre s'ha concentrat sense perdre ni una mica de frescor.

El premsatge és suau i la fermentació arrenca de forma espontània després d'una clarificació natural del most. Quan s'han aconseguit 12 graus d'alcohol, refredem perquè el llevat descansi després de la seva magnífica feina.

NOTA DE TAST



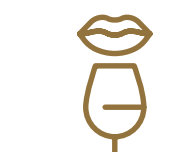
Fase visual

Color or, brillant.



Fase olfactiva

Nas delicat, marcat per aromes de pell de taronja i tòfona.



Fase gustativa

En boca es presenta com a un vi dolç elegant amb predomini de fruita blanca i lleugers tocs d' herbes mediterrànies: fonoll i herballuïsa.

PRODUCCIÓ

400 ampolles x 50 cl.

MARIDATGE

Vi ideal per a l'aperitiu, formatge blau i foie. També per a postres de crema, sorbets cítrics o macedònia de fruites fresques.

TEMPERATURA DE SERVEI

8-10 °C

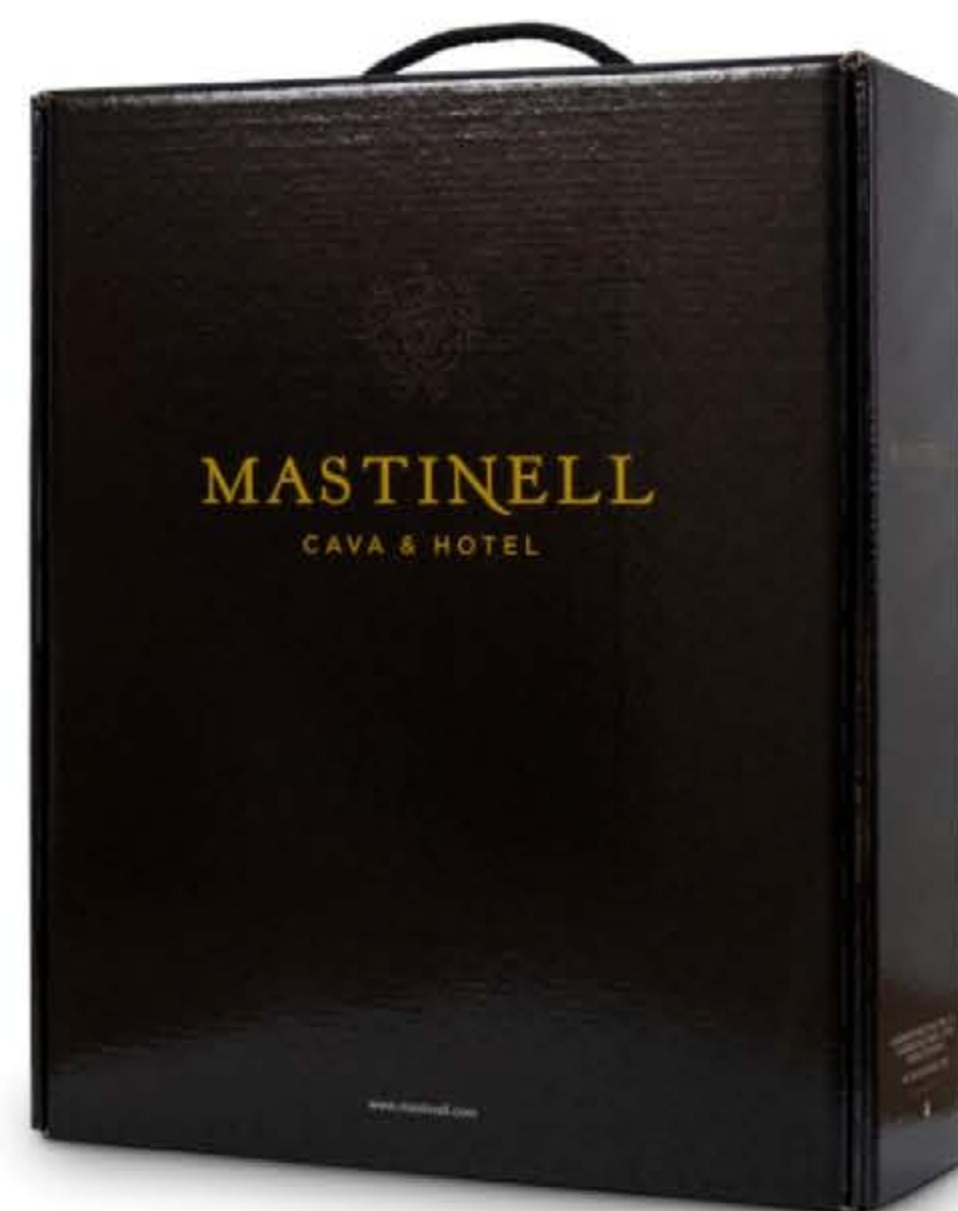
PREMIS RECENTS



Mastinell - *Estoigs individuals*



Mastinell - Estoigs i caixes





HOTEL



Allotjar-se entre vinyes

Mastinell és molt més que un celler. És un centre de turisme enològic de referència: **un hotel de 5 estrelles amb 12 exclusives habitacions i 1 suite amb vistes a les vinyes**, sales de tastos i reunions, restaurant, piscina, centre de convencions per a 260 persones i una àmplia oferta d'activitats relacionades amb l'enoturisme.

Una obra arquitectònica sense precedents, que emula un sinuós conjunt d'ampolles de cava en rima i la seva teulada, construïda amb la tècnica del trencadís, homenatge a Antoni Gaudí.

Un espai singular respectuós amb el medi ambient, molt premiat i construït amb el mateix amor, rigor i respecte amb què elaborem els nostres vins i caves.



MASTINELL

atelier de cava



mastinell.com
info@mastinell.com | 93 115 61 32