



MASTINELL



Una obra de arte en cada racimo

Dicen que las obras de arte nacen de las musas, del talento y del trabajo. **En Mastinell trabajamos con creatividad, ilusión y pasión.**

Apostamos por la calidad; por un trabajo hecho con mimo, buscando la excelencia en todo lo que hacemos. **Nuestro compromiso es que cada cava, cada vino, sea excepcional como resultado de un proceso artesanal.** Un camino en el que velamos por cada detalle: el cuidado del viñedo, el nacimiento de las uvas y su recolección manual en el momento óptimo. Nos ocupamos con pasión del proceso de elaboración adecuándolo a cada variedad, a cada añada, a cada suelo.

En Mastinell elaboramos nuestros cavas y vinos dejando actuar al tiempo con largas crianzas hasta que alcanzan su plenitud. **Nos tomamos las cosas con calma para que tú puedas saborear tu momento.** Sin prisas, como obligan las cosas bien hechas.

El viñedo, la tierra, el clima, la vendimia. Un ciclo natural y vivo que se repite, año tras año, y que respetamos para elevar sus frutos, cada racimo de uva, a su máxima expresión. **Somos respetuosos con el medio ambiente y nuestra producción es ecológica y apta para veganos.**

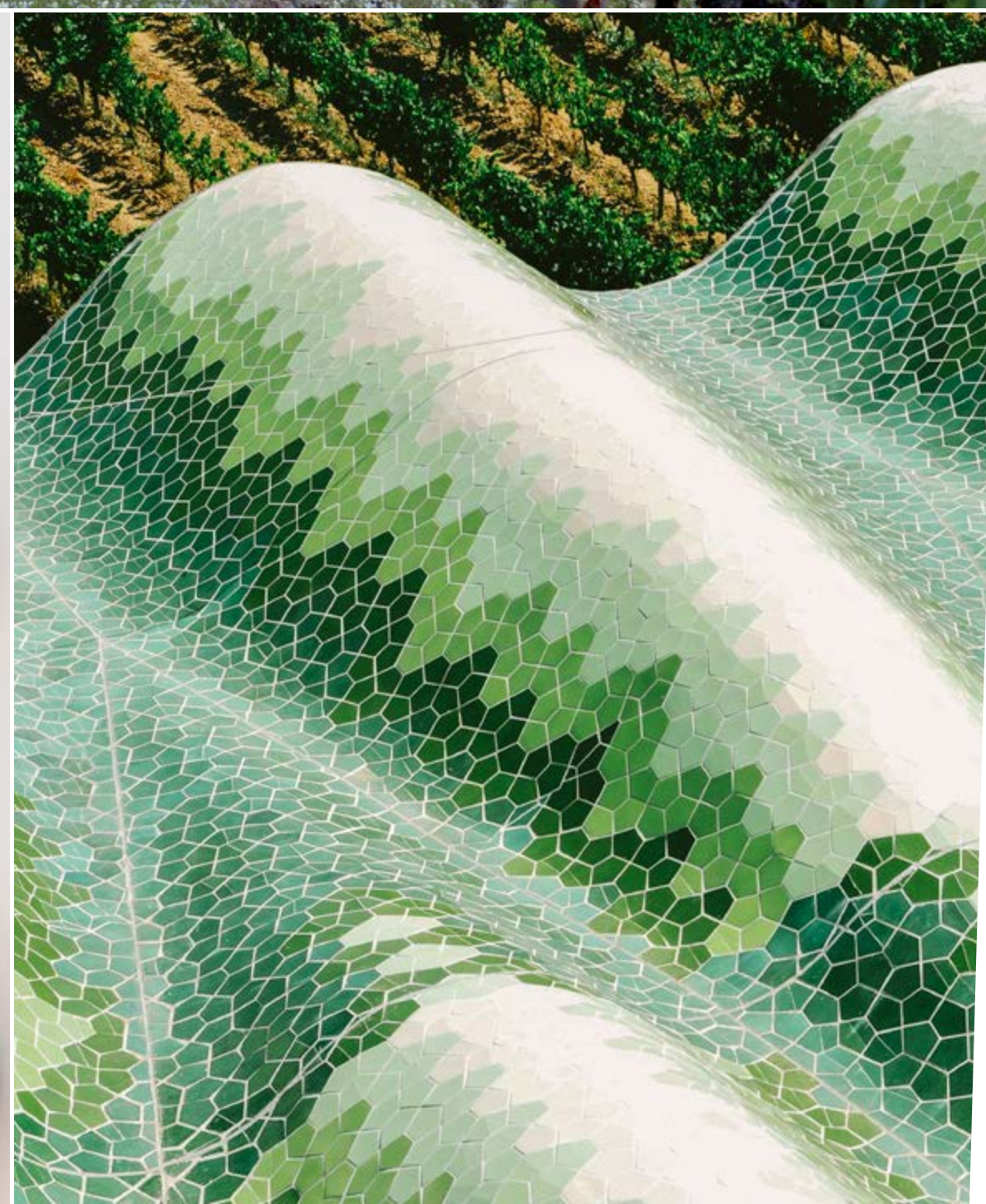
“Atelier de cava” recoge esa esencia artesanal y creativa; el espacio donde se construyen los grandes sueños y esperan a que llegue el momento de convertirse en obra de arte.



Barcelona y el Mediterráneo nos inspiran

En la comarca del Alt Penedés (Barcelona), a los pies de la montaña de Sant Pau, se encuentran nuestra bodega y nuestro hotel. **Un entorno único donde disfrutar del enoturismo y vivir experiencias inolvidables rodeado de viñedos.**

Un paisaje privilegiado, bañado por la suave brisa del Mediterráneo, que crea un microclima ideal para el cultivo de la vida. Estamos en una tierra de vinos con más de 2.000 años de historia, donde las personas de nuestra bodega **la cuidan, la cultivan y la aman mientras disfrutan de su profesión.**





Un producto único

La naturaleza nos regala sus frutos que recogemos en su punto óptimo **seleccionando lo mejor de cada uva, el mosto flor, para que desde el origen, nuestros cavas y vinos sean sinónimo de excelencia.** Trabajamos con amor, con la sabiduría de nuestros enólogos expertos para transformar en arte lo que nos da la tierra y con transparencia, indicando la fecha de degüelle en todos nuestros cavas.

Recientemente, hemos sido reconocidos con el sello «**Elaborador Integral**» de la D.O. Cava, una certificación que solo **poseemos 17 de 349 bodegas**, y que avala nuestro compromiso con la calidad, la transparencia y la sostenibilidad, garantizando que **todo el proceso de elaboración de nuestros cavas** se lleva a cabo en **nuestras propias instalaciones.**

Desde la viña hasta la copa, fusionando tradición y vanguardia. **Porque nuestros productos son únicos y nuestros clientes, también.**



CAVA





Mastinell - Brut Rosé · Reserva · Brut · 2020

Brut Rosé se elabora exclusivamente con la variedad autóctona Trepát. Se selecciona cuidadosamente durante nuestra meticulosa vendimia manual en pequeñas cajas para su corto viaje a nuestra sala de prensado.

Todo el racimo se prensa en un ambiente protegido, manteniendo la calidad de la uva. Brut Rosé se macera delicadamente para una extracción sutil de color y aromas primarios.

NOTA DE CATA

Fase visual

Color rosado delicado. Burbuja fina y abundante.

Fase olfativa

En nariz es intenso, fresco. Aroma definido por notas de cereza y frutos rojos.

Fase gustativa

Boca expresiva marcada por notas de bayas, moras y frambuesas. Final agradable con buen equilibrio entre dulzor y frescura.

PRODUCCIÓN

10.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Aperitivos de hojaldre, ahumados, marisco, carnes blancas asadas y postres de frutos rojos o con base de queso.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

PREMIOS



VARIEDADES

100% Trepát

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 11,5% vol

Acidez: 6,0 g/l (tartárico)

Azúcares: 6,5 g/l

CRIANZA

4 años





Mastinell - Chapó! Reserva · Extra Brut · 2015

Chapó exhibe nuestra interpretación más intensa de Chardonnay. Su vendimia a principios de agosto da el pistoletazo de salida a la que es la época más apasionante del año.

En Chapó se siguen nuestras costumbres establecidas desde hace mucho tiempo, costumbres adquiridas para preservar la calidad: vendimia y selección manual de la uva y una clarificación natural del mosto mediante sedimentación.

PRODUCCIÓN

14.500 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Espárragos, alcachofas, pescado blanco, pasta, arroces y aperitivos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

NOTA DE CATA



Fase visual

Color oro, brillante. Burbuja definida por un constante rosario.



Fase olfativa

Fresco y original. Notas florales preceden a aromas frutales de piña, pomelo y melón.



Fase gustativa

En boca es equilibrado, elegante y cremoso. Postgusto largo y fresco con sensaciones cítricas y balsámicas.

VARIEDADES

100% Chardonnay

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12,5% vol

Acidez: 6,6 g/l (tartárico)

Azúcares: 3,2g/l

CRIANZA

9 años





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

El éxito de Brut Real se basa en un riguroso trabajo con la mejor composición de Macabeo, Xarel·lo y Parellada procedentes de pequeñas parcelas de más de 50 años, cultivadas en vaso.

Todas las uvas se inspeccionan individualmente durante nuestra vendimia manual y se llevan en pequeñas cajas a prensar. Prensamos el racimo entero y vinificamos cada variedad por separado. Previo a la fermentación, el mosto se clarifica de forma natural mediante sedimentación.

NOTA DE CATA

Fase visual

Color amarillo brillante con finísimas burbujas.

Fase olfativa

Muy floral con toques de fruta blanca, manzana y pera madura. Toques anisados de hierbas mediterráneas.

Fase gustativa

Paso en boca equilibrado, elegante y armonioso. Final largo y refrescante, con toques suaves de cítricos e hinojo.

PRODUCCIÓN

60.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Ensaladas elaboradas, verdura, hamburguesas, carne blanca asada o a la plancha, pescado a la parrilla, aperitivos y frutos secos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

PREMIOS



VARIEDADES

Macabeo, Xarel·lo y Parellada

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12% vol

Acidez: 5,9 g/l (tartárico)

Azúcares: 6,5 g/l

CRIANZA

8 años



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

El éxito de Brut Real se basa en un riguroso trabajo con la mejor composición de Macabeo, Xarel·lo y Parellada procedentes de pequeñas parcelas de más de 50 años, cultivadas en vaso.

Todas las uvas se inspeccionan individualmente durante nuestra vendimia manual y se llevan en pequeñas cajas a prensar. Prensamos el racimo entero y vinificamos cada variedad por separado. Previo a la fermentación, el mosto se clarifica de forma natural mediante sedimentación.

NOTA DE CATA



Fase visual

Color amarillo pálido brillante con finísimas burbujas.



Fase olfativa

Muy floral con toques de fruta blanca, manzana y pera madura. Toques anisados de hierbas mediterráneas.



Fase gustativa

Paso en boca equilibrado, elegante y armonioso. Final largo y refrescante, con toques suaves de cítricos e hinojo.

PRODUCCIÓN

5.000 botellas x 150 cl.

MARIDAJE

Ensaladas elaboradas, verdura, hamburguesas, carne blanca asada o a la plancha, pescado a la parrilla, aperitivos y frutos secos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

PREMIOS



VARIEDADES

Macabeo, Xarel·lo y Parellada

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12,5% vol

Acidez: 5,9 g/l (tartárico)

Azúcares: 6,5 g/l

CRIANZA

8 años





Mastinell - Brut Nature Eco · Gran Reserva · 2017

Brut Nature es la opción más salvaje, más directa a nuestro terreno. Nuestras variedades, cultivadas en vaso, de Macabeo, Xarel·lo y Parellada se vinifican por separado.

Vendimia y selección manual, prensado de racimo entero y clarificación mediante sedimentación. No añadimos licor de expedición preservando su autenticidad.

NOTA DE CATA



Fase visual

Color amarillo brillante, de burbuja muy fina y persistente que anticipa complejidad y serenidad.



Fase olfativa

Notas de fruta madura, destacando la manzana, y cítricas, recuerdos de frutos secos y toques de pan tostado.



Fase gustativa

Boca estructurada, de acidez viva, entrada amplia y seca. Final largo, con notas salinas, frutos secos y un toque mineral.

PRODUCCIÓN

60.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Arroces, canelones, pescado azul, marisco a la plancha, legumbres, embutidos y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

PREMIOS



VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12% vol

Acidez: 5,7 g/l (tartárico)

Azúcares: 2 g/l

CRIANZA

10 años





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

Alianza perfecta de las variedades Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay, vendimiadas y seleccionadas a mano. Carpe es un cava fresco, vibrante y despierto, sin renunciar a la madurez alcanzada durante su larga crianza.

Con él reafirmamos nuestro compromiso con la sostenibilidad siendo nuestro primer cava ecológico.

NOTA DE CATA



Fase visual

Color amarillo pálido con destellos verdosos.



Fase olfativa

En nariz se presenta muy vivo y joven. Notas cítricas, anisadas y flor blanca marcan tanto el aroma como el paladar.



Fase gustativa

Su amplitud de boca y cremosidad son fruto de su larga crianza. Destaca su golosidad y elegancia sin perder frescura. Descubrimos un retrogusto floral con recuerdos de menta y verbena.

PRODUCCIÓN

10.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Arroces caldosos, carnes blancas, marisco en salsa, ostras y foie.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

PREMIOS



VARIEDADES

Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo y Parellada

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12% vol

Acidez: 6 g/l (tartárico)

Azúcares: 2,5 g/l

CRIANZA

5 años





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

Cristina es el testigo de las mejores añadas, el resultado de un trabajo preciso en el que la larga crianza se enriquece con un aporte especial: el 20% del Xarel·lo fermenta y se cría en barricas de roble francés de 500L, aportando complejidad, estructura y una textura única a este cava excepcional.

Para su elaboración, la uva se vendimia y selecciona a mano antes de prensar el racimo entero. Antes de la fermentación, el mosto se clarifica de forma natural mediante sedimentación.

PRODUCCIÓN

6.500 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Perfecto para arroces caldosos, carnes rojas, marisco, pescado a la brasa e incluso foie. Ideal para disfrutar con postres de chocolate negro.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

PREMIOS



NOTA DE CATA

Fase visual

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, que denotan una buena evolución en botella. Burbuja muy fina, persistente, que forma una perfecta corona.

Fase olfativa

En nariz destaca por su frescura y elegancia. Aromas de fruta blanca de hueso madura, como la manzana, con sutiles notas florales y un delicado toque de pastelería.

Fase gustativa

En boca es equilibrado, fresco y cremoso. Paso de boca suave, otorgado por una buena integración de la burbuja, apareciendo agradables notas tostadas y un final anisado.

VARIEDADES

Macabeo, Parellada, Chardonnay, Xarel·lo (20% envejecido en barrica de roble francés)

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12,5 % vol
Acidez: 6 g/l (tartárico)
Azúcares: 4 g/l

CRIANZA

5 años





Mastinell - M12 · Gran Reserva · Extra Brut · 2011

El año 2011 trajo condiciones perfectas para cavas de larga crianza. Abundantes lluvias y bajas temperaturas propiciaron una maduración lenta de la uva en el viñedo. La armonía entre acidez y azúcar en el momento de la vendimia ya prometían una añada excepcional.

Nuestra visión a futuro nos llevó a guardar 200 botellas de esta añada en condiciones óptimas durante 12 años. Esta transformación deliberadamente pausada dio como resultado este cava único, con una personalidad distinguida que irradia energía y vitalidad.

NOTA DE CATA



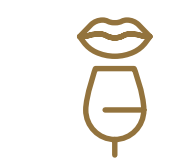
Fase visual

A primera vista, M12 revela un color dorado brillante y luminoso, adornado por unas finas y vivas burbujas.



Fase olfativa

En nariz es expresivo, generoso en aromas de flores, cítricos maduros, notas de almendras tostadas y brioche.



Fase gustativa

En boca se manifiesta opulento, cremoso con una elegante estructura realzada por un final largo y notas de especias, frutos secos y miel.



PRODUCCIÓN LIMITADA

200 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Ostras con caviar Beluga, arroz con rodaballo a la brasa o steak tartar de buey madurado con yema curada.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

VARIEDADES

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12,5% vol

Acidez: 5,9 g/l (tartárico)

Azúcares: 4,2 g/l

CRIANZA

13 años



VINO





Mastinell - L'Alba Negre Eco · Vino tinto

Alba negre Eco es una coupage atrevido de tres variedades que fermentan juntas en el mismo depósito. Una corta crianza de 6 meses en bodega de roble francés realza su personalidad respetando los aromas de juventud.

Tras una vendimia manual en pequeñas cajas, se procede a una cuidadosa selección de cada racimo previa a una maceración en frío de 2 a 3 días. La fermentación alcohólica transcurre durante 15-20 días en depósitos de acero inoxidable. No prensamos la uva, nos quedamos con lo mejor, el vino flor.

PRODUCCIÓN

14.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Estofados, carne blanca y roja, quesos y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-17 °C

PREMIOS



NOTA DE CATA



Fase visual

Color cereza de alta intensidad con reflejos violáceos.



Fase olfativa

Afrutado, fresco y franco. Se perciben notas delicadas de crianza en perfecta armonía con el aroma varietal.



Fase gustativa

Paso muy agradable, destacando el tacto sedoso y amable. En el postgusto aflora un recuerdo a especias y coco.

VARIEDADES

Merlot, Cabernet Sauvignon y Sumoll

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13% vol

Acidez: 5,7 g/l (tartárico)

pH: 3,3

Azúcares: 0,7 g/l

CRIANZA

En bodega de roble francés durante 6 meses





Mastinell - Irene Eco · Vino Rosado monovarietal · 2024

Irene, nuestro monovarietal rosado, se elabora con Sumoll, la variedad autóctona más rebelde procedente de nuestra parcela más mimada a los pies de la montaña Sant Pau. Vendimiamos, seleccionamos y despalillamos cada racimo manualmente, logrando convertir el carácter de la variedad en algo mágico.

El prensado es directo evitando el contacto con el oxígeno para una sutil y delicada extracción de color. La clarificación del mosto es natural por sedimentación y la fermentación alcohólica transcurre durante 20 días a 15 °C.

PRODUCCIÓN

6.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Aperitivos, ensaladas, cocina japonesa, arroces marineros suaves, carnes blancas y pescados nobles como la langosta o las vieiras.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10 °C

PREMIOS



NOTA DE CATA



Fase visual

Delicada presencia en copa, color pálido y brillante que evoca pétalos de rosa.



Fase olfativa

Notas predominantes de frutas rojas frescas, como fresa silvestre y frambuesa con un toque floral de pétalos de hibisco, envueltas por un sutil fondo mineral que realza su frescura.



Fase gustativa

En boca se revela suave, pero con carácter. Entrada fresca y viva, con una acidez bien integrada, propia de la variedad Sumoll, que equilibra el perfil frutal. Predominan las frutas rojas ácidas sobre un fondo mineral. Un vino rico y complejo a la vez, exótico y refrescante.

VARIEDADES

100% Sumoll

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12% vol

Acidez: 5,5 g/l (tartárico)

pH: 3,15

Azúcares: 0,5 g/l





Mastinell - Eliane Eco · Vino blanco monovarietal · 2024

Gracias a una vinificación basada en la mínima intervención respetamos al máximo el Chardonnay procedente de nuestro viñedo plantado en 1990. Este vino es testigo de cómo el viñedo se vuelve más sabio con los años, equilibrando de una forma perfecta su producción con su desarrollo.

En la vendimia escogemos cada racimo de manera minuciosa para asegurar la calidad. Aseguramos que el despalillado y prensado sean respetuosos y, gracias a una atmósfera protegida, garantizamos la máxima protección de la uva. La clarificación del mosto previa a fermentación es natural, por sedimentación. Se culmina con una crianza sobre lías.

PRODUCCIÓN

10.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Delicioso combinado con marisco (vieiras, almejas), pescados al horno o a la plancha, arroces de mar, quesos cremosos y verduras.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7-9 °C

PREMIOS



NOTA DE CATA

Fase visual

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Fase olfativa

Perfil fresco, elegante y varietal. Notas tropicales y cítricas, de piel de limón, toman el protagonismo. Sorprende por su equilibrio.

Fase gustativa

Entrada en boca sedosa y elegante, destacando toques de lima, pomelo y sutiles notas tostadas. Voluptuoso, graso y de final persistente. Un vino que conjuga tensión y amplitud.

VARIEDADES

100% Chardonnay

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12% vol

Acidez: 5,4 g/l (tartárico)

pH: 3,25

Azúcares: 0,5 g/l

CRIANZA

Sobre lías durante 4 meses





Mastinell - Gisele Eco · Vino blanco monovarietal fermentado en barrica · 2023

Gisele Eco es una vinificación especial de Xarel·lo procedente de una pequeña parcela plantada en vaso en 1936. Su recogida hacia finales de septiembre se realiza de forma manual en pequeñas cajas.

Tras una cuidadosa selección y despalillado se procede a un ligero prensado. La clarificación del mosto previa a fermentación es natural, por sedimentación. Fermentación alcohólica a 15-16 °C iniciada en depósito de inoxidable y culminada en barricas de roble francés en las que el vino descansa en crianza durante 6 meses.

NOTA DE CATA

Fase visual

Color amarillo pálido con matices dorados.

Fase olfativa

Aroma floral con ligeras notas de canela.

Fase gustativa

En boca se aprecia un vino blanco con cierta estructura con recuerdos de mandarina y vainilla. Postgusto fresco, elegante y persistente.

PRODUCCIÓN

4.500 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Pescado azul, ahumados, quesos curados, arroz con marisco, carne roja y platos especiados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10 °C

PREMIOS



VARIEDADES

100% Xarel·lo

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12% vol

Acidez: 5 g/l (tartárico)

pH: 3,31

Azúcares: 0,5 g/l

CRIANZA

Crianza de 6 meses en barrica de roble francés





Mastinell - Blanca Eco · Vino blanco · 2024

Blanca es un coupage único que refleja nuestro compromiso con la autenticidad del Penedès. Su elaboración se basa en la mínima intervención, resaltando la vitalidad y la expresión de dos variedades históricas: la Parellada, de más de 50 años y cultivada en vaso, que aporta sutileza y precisión, y la Malvasía de Sitges, que añade un toque más salvaje y genuino.

Durante la vendimia, seleccionamos cada racimo para asegurar la máxima calidad. El despalillado y prensado se realizan de manera respetuosa, garantizando la protección de la uva. La clarificación del mosto antes de la fermentación es natural, a través de sedimentación.

PRODUCCIÓN

6.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Es el compañero perfecto de pescados blancos, ensaladas mediterráneas, mariscos, pastas y cocina asiática suave.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7-9 °C

PREMIOS



NOTA DE CATA

Fase visual

Color amarillo pálido con tonos verdosos y ribete acerado, que denotan juventud y frescura.

Fase olfativa

Aroma intenso marcado por notas de fruta blanca y flores blancas y un delicado recuerdo de hierbas mediterráneas.

Fase gustativa

En boca es fresco y vibrante. Presenta una acidez muy viva que le aporta tensión y longitud. Final limpio y fragante, con persistencia media y un retrogusto afrutado y floral.

VARIEDADES

Parellada, Malvasía de Sitges.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12% vol

Acidez: 5,4 g/L (tartárico)

pH: 3,2

Azúcares: 0,4 g/L





Mastinell - Arte · Vino tinto crianza · 2022

Arte es un vino de altura que nace a partir de una selección de variedades mediterráneas vendimiadas a mano.

La maduración óptima se alcanza con calma, a mediados de octubre. Se realiza una pre-maceración en frío durante dos días y la fermentación arranca de forma lenta al tercer o cuarto día de la llegada de la uva a la bodega. Se fermenta en barricas de roble francés de 500 l en las que el vino descansa pacientemente hasta alcanzar su plenitud.

PRODUCCIÓN

4.000 botellas x 75 cl.

MARIDAJE

Carne a la parrilla, caza, steak tartar, quesos de oveja y jamón ibérico.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-17 °C

PREMIOS



NOTA DE CATA

Fase visual

Rojo rubí, intensidad media-alta con lágrima persistente.

Fase olfativa

 En nariz afrutado, confitura de higos, licor de frambuesa y cerezas, notas lácticas y tostadas de dulces.

Fase gustativa

En boca, notas de hojas de tabaco combinadas con grosella y moras. Taninos maduros y sedosos.

VARIEDADES

Garnacha negra, Cariñena y Cabernet Sauvignon

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13,5% vol

Acidez: 5,6 g/l (tartárico)

pH: 3,29

Azúcares: 0,5 g/l

CRIANZA

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés





Mastinell - Clos Sant Pau Eco · Vino dulce de vendimia tardía · 2023

Vino dulce natural elaborado con uva sobremadurada recogida a mano a finales de octubre en pequeñas cajas. Se recoge con calma cada uno de los racimos pasificados, en los que el azúcar se ha concentrado sin perder un ápice de frescura.

El prensado es suave y la fermentación arranca de forma espontánea después de una clarificación natural del mosto. Cuando se han alcanzado 12 grados de alcohol, enfriamos para que la levadura descanse después de su magnífico trabajo.

PRODUCCIÓN

400 botellas x 50 cl.

MARIDAJE

Vino ideal para el aperitivo, queso azul y foie. También para postres de crema, sorbetes cítricos o macedonia de frutas frescas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10 °C

PREMIOS



NOTA DE CATA



Fase visual

Color oro con reflejos verdosos. Brillante, con lagrimas muy marcadas.



Fase olfativa

Nariz delicada, intensa y fresca. Aromas de piel de naranja y trufa blanca.



Fase gustativa

En boca se presenta como un vino dulce elegante con predominio de fruta blanca y ligeros toques de hierbas mediterráneas: hinojo y hierbaluisa.

VARIEDADES

100% Muscat de Frontignan

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12% vol

Acidez: 5,2 g (tartárico)

pH: 3,2

Azúcares totales: 68 g/l



Mastinell - Estuches individuales



Mastinell - *Estuches y cajas*





HOTEL



Alojarse entre viñedos

Mastinell es mucho más que una bodega. Es un centro de turismo enológico de referencia: **un hotel de 5 estrellas con 12 exclusivas habitaciones y 1 suite con vistas a las viñas**, salas de catas y reuniones, restaurante, piscina, centro de convenciones para 260 personas y una amplia oferta de actividades relacionadas con el enoturismo.

Una obra arquitectónica sin precedentes, que emula un sinuoso conjunto de botellas de cava en rima y su tejado, construido con la técnica del trencadís, rinde homenaje a Antoni Gaudí.

Un espacio singular respetuoso con el medio ambiente, muy premiado y construido con el mismo amor, rigor y respeto con el que elaboramos nuestros vinos y cavas.



MASTINELL

atelier de cava



mstinell.com

info@mstinell.com | 93 115 61 32