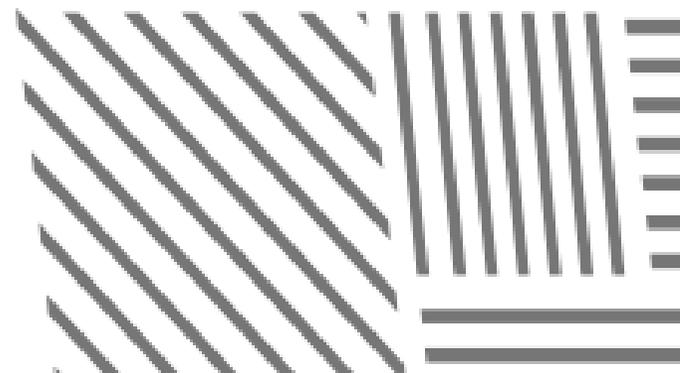


MASTINELL
El atelier del cava

SVAMgroup





Виноград как произведение искусства

.....

Говорят, что произведения искусства создаются благодаря музе, таланту и труду. В Mastinell к работе подходят творчески, с энтузиазмом и страстью, стремясь к совершенству во всем.

Исключительно ручной сбор, забота о каждой детали, длительная выдержка – все это только для того, чтобы открыв бутылку вы могли насладиться прекрасным моментом. Виноградники, почва, климат, урожай. Живой, естественный цикл, который повторяется из года в год, и который мы уважаем, чтобы вырастить плоды природы, каждую гроздь винограда до их максимального проявления. Продукция Mastinell органическая и подходит для веганов.

«El atelier del cava» - место, где рождаются большие мечты, которые ждут момента, чтобы стать произведением искусства.



В Альт-Пенедес (провинция Барселона), у подножия горы Сант-Пау, находятся винодельня Mastinell, а также пятизвездочный отель при винодельне. Уникальная среда, где вы можете насладиться винным туризмом и получить незабываемые впечатления в окружении виноградников.

Ландшафт, омываемый нежным средиземноморским бризом, создает идеальный микроклимат для выращивания винограда. Мы находимся в стране вин с более чем 2000-летней историей, где сотрудники нашей винодельни заботятся о них и любят, наслаждаясь своей профессией.

Природа дает нам свои плоды, а мы превращаем их в синоним совершенства- каву Mastinell.

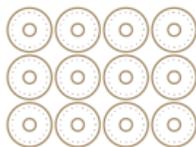
От виноградной лозы до бутылки- это слияние традиций и современного искусства. Поэтому наша продукция уникальна, как и наши клиенты.



СОРТА ВИНОГРАДА
Макабео, Чарелло,
Парельяда



АЛКОГОЛЬ: 12.5 %
САХАР: 8.2 г/л



ВЫДЕЖКА
8 ЛЕТ



BRUT REAL

2011

Grand Reserve · Brut

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Яркий бледно-желтый с мелкими пузырьками



Цветочный аромат с оттенками белых фруктов, яблок и спелых груш, ноты аниса и средиземноморских трав



Сбалансированный, элегантный и гармоничный во вкусе. Долгое и освежающее послевкусие с мягкими нотками лимона и фенхеля.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА

110,000 бутылок в год

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально подходит для аперитивов и коктейлей. Также для сопровождения фруктов, овощных блюд, рыбы и морепродуктов.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

6-8 °C

НАГРАДЫ





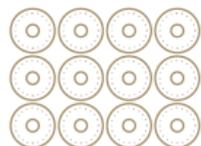
СОРТА ВИНОГРАДА

Макабео, Чарелло,
Парельяда



АЛКОГОЛЬ: 12.5 %

САХАР: 2.0 г/л



ВЫДЕРЖКА

8 ЛЕТ

NATURE

2011

Grand Reserve · Brut Nature

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Глубокий, яркий золотистый цвет



Интенсивный аромат с цветочными оттенками средиземноморского леса (фенхель, лимонная вербена), ментол и ноты цедры лимона. Эти оттенки могут напомнить вам мед.



Вкус маслянистый и, в свою очередь, очень свежий и структурированный. Присутствуют легкие нотки смолы и глины, которые придают сложность послевкусию и глубину вкуса.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА

40,000 бутылок в год

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально подходит к жирной рыбе, дичи и блюдам с иберийскими колбасами и вялеными сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

6-8 °C

НАГРАДЫ





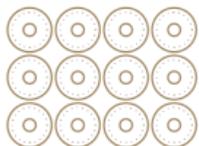
СОРТА ВИНОГРАДА

Макабео, Парельяда,
Шардоне, Чарелло (20%
выдержано в бочках из
французского дуба)



АЛКОГОЛЬ: 12.5 %

САХАР: 4.2 г/л



ВЫДЕРЖКА

11 ЛЕТ



CRISTINA

2009

Grand Reserve - Extra Brut

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Яркий золотистый цвет. Очень мелкие пузырьки.



Свежий, элегантный аромат. Цитрусовые ноты,
персик, абрикос, яблоко и цветочные оттенки, а
также нежный аромат выпечки.



Сбалансированный, свежий и сливочный вкус. Приятные нотки
поджаренного хлеба. Послевкусие долгое, свежее, с оттенком
аниса.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА

12,000 бутылок в год

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально подходит к жареному красному мясу, а также к выпечке из
слоеного теста и черному шоколаду.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

6-8 °C

НАГРАДЫ



MASTINELL
El atelier del cava



ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский
проезд, д. 9, стр. 1

Телефон:
+7 (495) 989-24-14

Сайт:
www.svamgroup.ru

