



La familia Mestres lleva más de 700 años dedicándose a la viticultura, 100 años elaborando vinos espumosos de larga crianza y 78 años perfeccionando el estilo Brut Nature. La combinación de tradición e innovación les permite elaborar espumosos de la con una personalidad única.

Disfruten de la artesanía.



Orígenes

La familia Mestres tiene los orígenes como viticultores en Sant Sadurní d'Anoia desde 1312. Una historia ligada a las tierras y los vinos del Alt Penedés.

Fue en la cosecha de 1925 cuando Josep Mestres Manobens, la 27 generación de la familia, elaboró el primer vino espumoso. Este vino salió de la bodega en 1928 para celebrar la Navidad y desde entonces, la familia se ha especializado en la larga crianza con tapón de corcho.



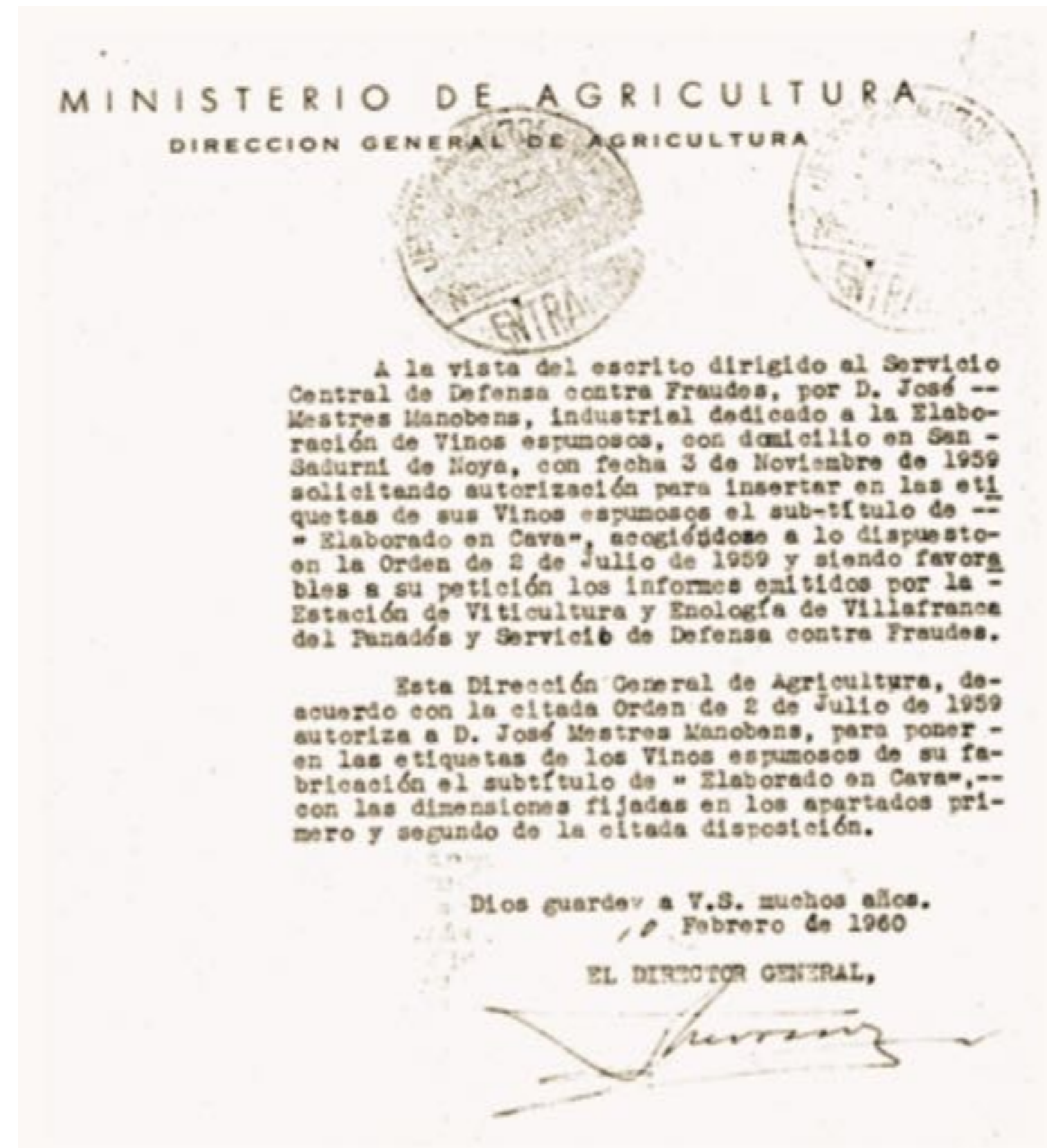


Origen de la D.O. Cava

El término "Cava" fue registrado por primera vez por la familia Mestres en 1959 como "Elaborado en Cava". Esto fue en lugar de utilizar el nombre "Champagne" que era el más común.

Se añadió la firma "Cava" para diferenciar el método de elaboración tradicional, que se lleva a cabo en un espacio subterráneo llamado "cava".

En 1986, el término "Cava" fue adoptado como el nombre oficial de la Denominación de Origen. Todos los elaboradores españoles de vino espumoso adoptaron este nombre y se convirtió en el estándar del sector.





Los padres del Brut Nature

En 1945, Josep Mestres elaboró el primer Brut Nature, también conocido como "Visol", "Triple Seco" o "Brut Natural".

Él hizo este vino espumoso de alta calidad sin agregar licor de expedición, gracias a la crianza prolongada con tapón de corcho natural. Josep llamó a su creación "Visol", que significa "Vino solo". De esta manera nació el primer Brut Nature registrado en la oficina de Patentes y Marcas de España en 1948.



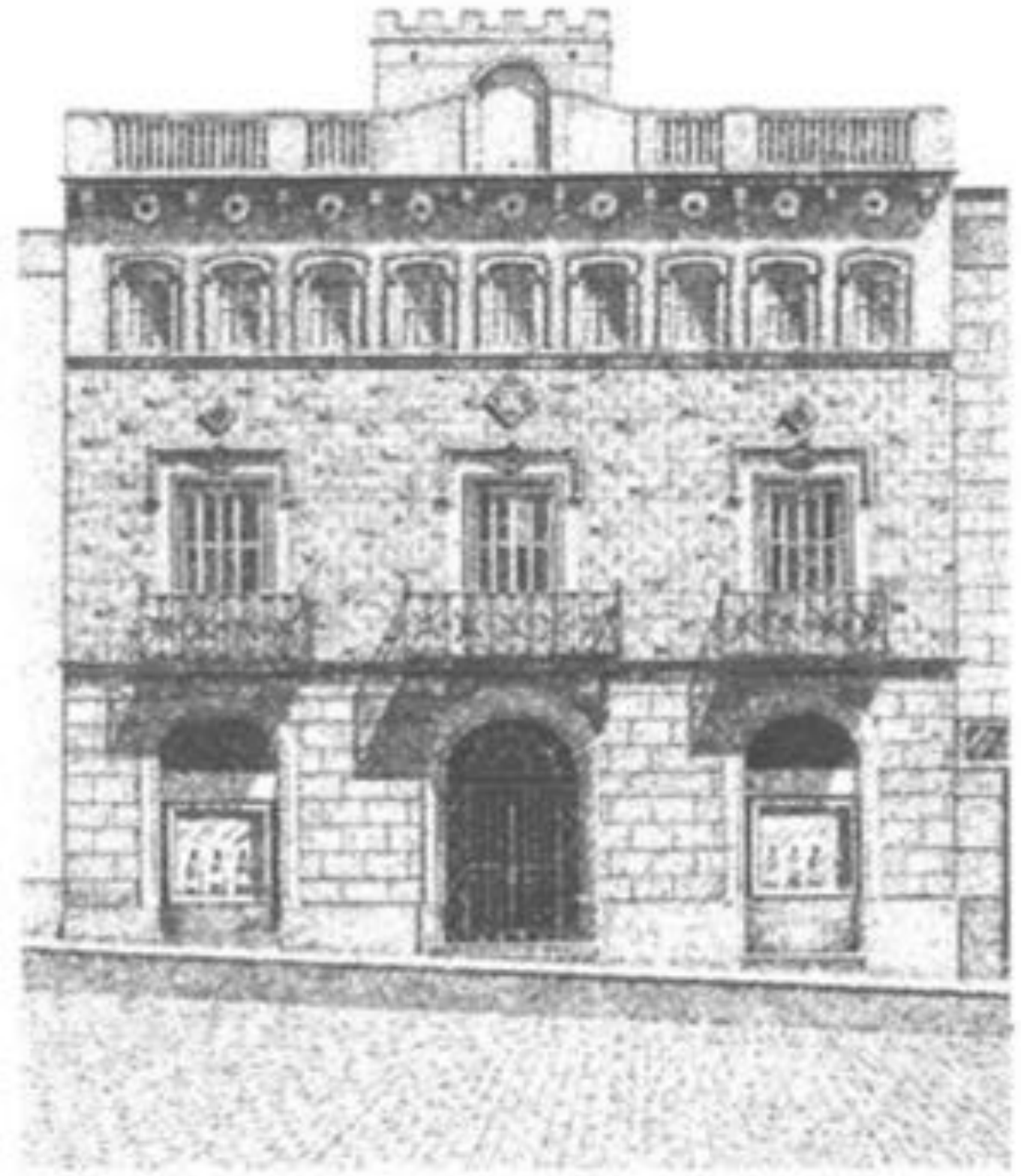
Josep Mestres Manobens - 27 generación



Raíces

Desde el siglo XVI la bodega y la casa Mestres están ubicadas en la Plaza del Ayuntamiento de San Sadurní d'Anoia, la capital del Cava. Es la sede de la bodega y la residencia de la familia Mestres.

La reforma del edificio Josep Mestres empezó en 1883, a cargo de la 26 generación, Antoni Mestres. Actualmente el edificio está catalogado como bien cultural de interés local.





Viñedos

Durante 700 años la familia Mestres ha trabajado las tierras del Alt Penedés, para el cultivo de la vid y del cereal. Uno de los tesoros es la conservación de viñedos antiguos y bien situados en la región.

La familia ha mantenido su compromiso con las variedades de la zona, aprovechando su conocimiento local. Las variedades blancas; Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Las variedades rosadas; Trepat, Monsatrell y Garnacha.

Para preservar el entorno no se utilizan pesticidas ni herbicidas. La filosofía es de mínima-intervención, se fomenta el equilibrio y la biodiversidad.

Las uvas se vendimian a mano en el momento óptimo de madurez para obtener su pleno sabor y aroma. Se hace también un trabajo de selección, tanto en viñedo como en bodega.





Singularidad.



Espumosos de añada

Todos los espumosos son de añada única, para transmitir las singularidades y la expresión de la añada de la forma más nítida posible.

En las añadas excepcionales se destina la mejor selección de las uvas y los vinos para hacer crianzas de más de 20 años en botella, se embotella en grandes formatos para aportar el máximo de complejidad en colaboración con el tiempo.





Madera

Los vinos base son cuidadosamente seleccionados y envejecidos en barricas con el propósito de mejorar su estructura, aumentar su complejidad y amplificar la gama de matices que ofrecen.

La elección del vino base, así como el formato y la duración del envejecimiento en barrica, se basan en una evaluación cuidadosa de la añada.





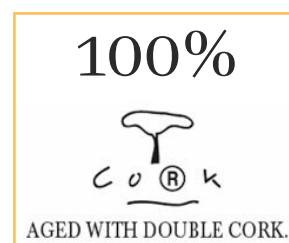
Corcho Natural

En Mestres siempre se ha apostado por el tapón de corcho natural para la segunda fermentación en botella. El uso del corcho natural permite una oxigenación del vino durante su envejecimiento y evoluciona hacia espumosos que destacan por su concentración, expresividad, equilibrio y notas de oxidación.

"Si quieres que un vino pueda representar un paisaje, cúbrelo de paisaje".

Josep Roca

El Celler de Can Roca - 3* Michelin



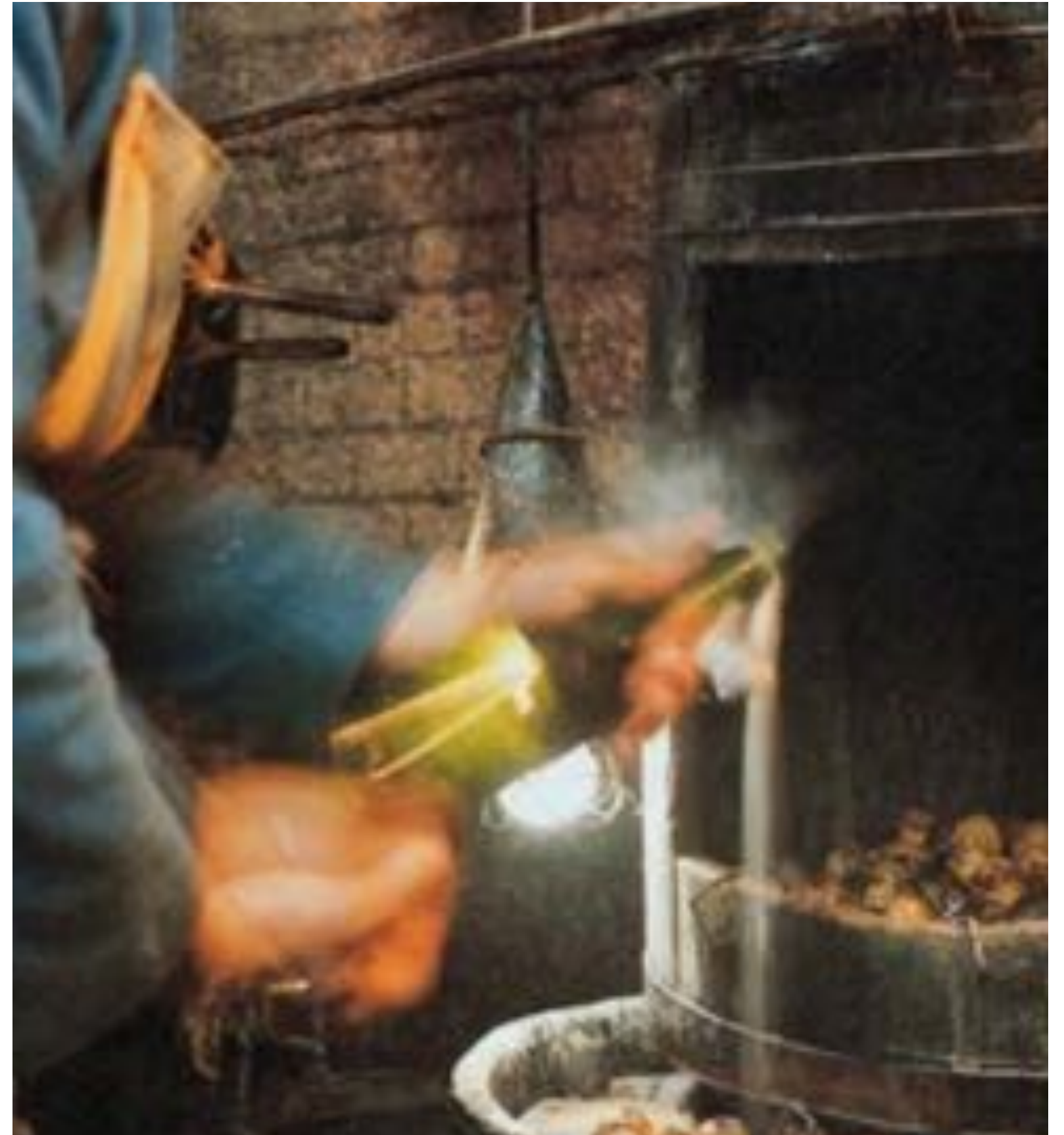


Degüelle manual

En Mestres el degüelle se hace de forma manual y a temperatura ambiente, sin congelar el cuello de la botella.

La especialidad es la elaboración de espumosos de estilo Brut Nature y también elabora el Mas Via en Brut, con un dosage adaptado a la añada de hasta los 7 g/L.

Se presta atención a la evolución de cada añada para sacar las botellas a la venta en su momento óptimo. Todas las botellas van numeradas por añada y se imprime la fecha del degüelle.





Robert Parker
WINE ADVOCATE





MESTRES COQUET

EL CAVA PARA INTRODUCIRSE EN EL "MUNDO" MESTRES.

"La riqueza consiste mucho más en el disfrute que en la posesión"

Aristóteles



LA PRIMERA AÑADA SE ELABORÓ EN 1945 Y SALIÓ AL MERCADO CON 3 AÑOS DE CRIANZA.

MESTRES VISOL

EL PRIMER CAVA BRUT NATURE SIN ADICIÓN DE AZÚCAR (1945)

"Si hay cosas que no te gustan en el mundo en que naciste, haz tu vida diferente"

Dave Thomas



LA PRIMERA AÑADA SE ELABORÓ EN 1972 Y SALIÓ AL MERCADO CON 7 AÑOS DE CRIANZA.

MESTRES CLOS NOSTRE SENYOR

EL PRIMER CAVA DE FINCA ¡LA ÚLTIMA COPA SIEMPRE ES LA MEJOR!

«La elegancia no es una cualidad externa, sino una parte del alma que es visible para los demás»

Paulo Coelho



12 MESES



15 AÑOS

MESTRES CLOS DAMIANA VINTAGE

COSECHA 2007 "MILLESIMÉ"

«Si quieres llamar la atención, no seas diferente, sé excepcional»

Meredith West



12 MESES



16 AÑOS

MESTRES MAS VIA VINTAGE

VENDIMIA 2005 "MILLESIMÉ"

«Procuramos inventar pasiones nuevas, o reproducir las viejas con pareja intensidad»

Julio Cortázar



ROSAT DE MESTRES

EL "ROSADO" SEGÚN MESTRES

«Sé diferente para que la gente te pueda ver con claridad entre la multitud»

Mehmet Murat Ildan



ELENA DE MESTRES

EL "ROSADO" SEGÚN MESTRES

«Sé diferente para que la gente te pueda ver con claridad entre la multitud»

Mehmet Murat Ildan