

# MASCARÓ



## CAVA

# Cava Reserva Brut Nature Pure



90% parellada  
10% xarel·lo



Mín. 24  
meses  
mesos  
months



6-8°C



6 x 75 cl

## Cava de Guarda Superior · Comptats de Barcelona

*Pure* es la pureza de la variedad Parellada en forma de Cava. En nuestra finca *Mas Miquel* esta variedad presenta un comportamiento extraordinario, debido al terroir, la altitud y el clima. Es un Cava **fresco, seco** y con **equilibrio**, que resulta excelente como aperitivo.

*Pure* és la puresa de la varietat Parellada en forma de Cava. A la nostra finca *Mas Miquel* aquesta varietat presenta un comportament extraordinari, a causa del terroir, l'alçada i el clima. És un Cava **fresc, sec** i **equilibrat**, que resulta excel·lent com aperitiu.

*Pure* is the purity of the Parellada variety in the shape of Cava. At our estate *Mas Miquel*, this variety exhibits extraordinary behaviour due to the terroir, altitude and climate. It is a **fresh, dry** and **balanced** Cava, which is excellent as an aperitif.

## *Cava Rosado Brut* *Pure Rubor*



100% garnacha



meses  
12 mesos  
months



6-8°C



6 x 75 cl

### *Cava de Guarda · Comptats de Barcelona*

*Pure Rubor* es un Cava que no deja indiferente. La variedad Garnacha se adapta perfectamente a la elaboración de este Cava **audaz** y **delicado** que te va a cautivar. Acompaña perfectamente platos cremosos, arroces exquisitos, curries y sushies.

*Pure Rubor* és un Cava que no deixa indiferent. La varietat Garnatxa s'adapta perfectament a l'elaboració d'aquest Cava **intrèpid** i **delicat** que sedueix a qui el tasta. Acompanya perfectament plats cremosos, arrossos exquisits, curri i sushi.

*Pure Rubor* is a Cava that does not leave indifferent. The Grenache grape variety, adapts perfectly to the elaboration of this **innovative** and **delicate** Cava that will captivate you. It perfectly pairs with creamy dishes, exquisite rice dishes, curries and sushi.

## *Cava Reserva Brut Initium*



60% parellada  
30% macabeo  
10% xarel·lo



Mín. 24  
meses  
mesos  
months



6-8°C



6 x 75 cl

Cava de Guarda Superior · Comptats de Barcelona

*Initium* es nuestro Cava más **clásico** y atemporal, elaborado con esmero desde 1946. Un acertado equilibrio entre las tres variedades clásicas usadas en su elaboración nos proporciona un Cava **afutado** y con **cuerpo**, de gran **versatilidad**.

*Initium* és el nostre Cava més **clàssic** i atemporal, elaborat amb cura des de 1946. El perfecte equilibri entre les tres varietats clàssiques emprades per la seva elaboració ens proporciona un Cava **afruitat**, amb **cos** i gran **versatilitat**.

*Initium* is our most **classic** and timeless Cava, made carefully since 1946. An accurate balance between the three classic grape varieties used for its elaboration provides us with a **fruity** Cava with a great **versatility**.

## *Cava Reserva Semi Seco Ambros a*



60% parellada  
30% macabeo  
10% xarel·lo



Mín. 24  
meses  
mesos  
months



6-8°C



6 x 75 cl

Cava de Guarda Superior · Comptats de Barcelona

*Ambros a* debe su nombre a la bebida de la que disfrutaban los dioses de la antigua Grecia y Roma. Es un Cava **afrutado**, de **aterciopelado** final, que resulta el acompañante perfecto de dulces y postres.

*Ambros a* rep aquest nom per la beguda que gaudien els déus de l'antiga Grècia i Roma. És un Cava **rodó** i **afruitat**, de final vellutat, amb un contrapunt lleugerament dolç que el fa perfecte per acompanyar dolços i postres.

*Ambros a* whose name comes from the beverage enjoyed by the gods from the ancient Greece and Rome, is a **round** and **fruity** Cava, with a velvety ending, due to its gentle sweetness and the acidity counterpoint.

# Historia y tradición

## Història i tradició

### History and tradition

Nuestros orígenes en el mundo vitivinícola se remontan a finales del siglo XIX, cuando Narcís Mascaró nace en el seno de una familia dedicada al comercio del vino. El aprendizaje del negocio en el entorno familiar le llevó a elaborar en 1946 las primeras botellas de cavas y destilados en la casa familiar de Vilafranca del Penedès (Barcelona).

La familia Mascaró siempre ha creído en el origen del producto y elaboramos nuestros cavas con el máximo **respeto** por la **naturaleza** y la **tradición**.



Els nostres orígens en el món vitivinícola es remunten a finals del segle XIX, amb el naixement de Narcís Mascaró en el bressol d'una família dedicada al comerç del vi. L'aprenentatge del negoci en l'entorn familiar el portarà a elaborar l'any 1946 les primeres ampolles de caves i destil·lats a la casa familiar de Vilafranca del Penedès (Barcelona).

La família Mascaró sempre ha cregut en l'origen del producte i elaborem els nostres caves amb el màxim **respecte** per la **naturalesa** i la **tradició**.

Our origins in the wine world go back to the end of the 19th century, when Narcís Mascaró was born into a family dedicated to the wine trade. Learning the business in the family environment led him to produce in 1946 the first bottles of cava and distillates in the family home in Vilafranca del Penedès (Barcelona).

The Mascaró family has always believed in the origin of the product and we make our cavas with the utmost **respect** for **nature** and **tradition**.

# *Cava Gran Reserva Brut Nature*

## *Cuv e Antonio Mascaró*



60% parellada  
25% macabeo  
15% chardonnay



Mín. 30  
meses  
mesos  
months



6-8°C



6 x 75 cl

### *Cava de Guarda Superior · Comptats de Barcelona*

*Cuv e Antonio Mascaró* es un Cava de larga crianza **sofisticado**, que aúna frescura y madurez, ideal para acompañar una comida de principio a fin. Tras la **elegancia** de cada botella de *Cuvée* está el minucioso trabajo **artesanal** que caracterizó a Antonio Mascaró.

*Cuv e Antonio Mascaró* és un Cava de llarga criansa **sofisticat**, que suma frescor i maduresa, ideal per acompanyar un àpat de principi a fi. Darrera de l'**elegància** de cada ampolla de *Cuvée* es troba el treball **artesà** que va caracteritzar a Antonio Mascaró.

*Cuv e Antonio Mascaró* is a **sophisticated** long-aging Cava that combines freshness and maturity, ideal to accompany a meal from start to finish. Behind the **elegance** of each *Cuvée* bottle is the meticulous **craftsmanship** that characterized Antonio Mascaró.

# *Cava Gran Reserva Brut Nature* *Ind mit*



100% garnacha



30



## *Cava de Guarda Superior · Comptats de Barcelona*

*Ind mit "Blanc de Noirs"* nos acerca al lado más auténtico de la variedad Garnacha, fiel reflejo del terroir de nuestra finca *Mas Miquel* donde la naturaleza se expresa de forma indómita. Tras la **delicadeza y armonía** de cada botella hay un minucioso trabajo **artesanal** que nos lleva a un Cava apto para muy larga crianza.

*Ind mit "Blanc de Noirs"* ens apropa al costat més autèntic de la varietat Garnatxa, fidel reflex de la nostra finca *Mas Miquel*, on la natura s'expressa indòmitament. En la **delicadesa i harmonia** de cada ampolla hi trobem el minuciós treball **artesanal** que ens proporciona un Cava apte per a una criança molt llarga.

*Ind mit "Blanc de Noirs"* takes us to the most authentic side of the Grenache, a faithful reflection of the terroir from our estate *Mas Miquel*, where the untamed nature expresses itself. Behind the **delicacy and harmony** of each bottle there is a meticulous **craftmanship** that leads us to a Cava suitable for very long aging.



# Mascaró, Naturaleza Indómita

## Mascaró, Naturalesa Indòmita

### Mascaró, Untamed Nature

“Cada año disfrutamos de las variaciones de la naturaleza que se producen en nuestra finca *Mas Miquel*. Nos esforzamos para que pueda disfrutar de este espectáculo en cada botella de Cava Mascaró.”

En nuestra finca las viñas están rodeadas por bosque, en forma de pequeños jardines, dónde la naturaleza se expresa **indómitamente**. Todos nuestros cavas se elaboran con uvas vendimiadas a mano para preserbar toda su esencia.



“Cada any presenciem les variacions de la natura que es produeixen a la nostra finca *Mas Miquel*. Ens esforcem per tal que pugui gaudir d'aquest espectacle en cada ampolla de Cava Mascaró.”

A la nostra finca les vinyes estan rodejades de bosc, en forma de petits jardins on la natura s'hi expressa **indòmitament**. Tots els nostres caves s'elaboren amb raïm collit a ma per tal de preservar-ne tota la seva essència.



“We are simple spectators of the great show of nature that takes place in *Mas Miquel* every year. We strive so that you can enjoy this great event in every bottle of Cava Mascaró.”

On our estate, the vineyards are surrounded by forest, in the form of small gardens, where nature expresses itself **indomitably**. All our cavas are made with handpicked grapes to preserve all their essence.

# MASCARÓ



ANTONIO MASCARÓ S. L.

Oficinas y bodega | Oficines i caves | Offices & cellar

Casal, 9

08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)

ESPAÑA

Teléfono (+34) 938 901 628

[www.mascaroes.com](http://www.mascaroes.com)



#mascarospirit



mascaroespirit



@mascarospirit