CLOS MONISTROL



CLOS MONISTROL
Edición Limitada
BRUT NATURE

Clos Monistrol es uno de los principales productores de cava, habiendo establecido la elaboración de cava en la propiedad de Sant Sadurní d'Anoia en 1882, en el corazón del Penedès, a 40 km al suroeste de Barcelona. Desde entonces, la calidad ha sido sinónimo de producción de algunos de los mejores vinos espumosos de España. Nuestros cavas se elaboran siguiendo el método tradicional.

ELABORACIÓN

Se trata de un cava clásico elaborado según el método tradicional, con el máximo rigor y cuidado. Tras una ligera maceración de uvas especialmente seleccionadas, la segunda fermentación tiene lugar en botella, seguida de una crianza de entre 12 y 15 meses en nuestras bodegas antes de salir al mercado.

LA CATA

De color amarillo pálido con reflejos dorados.

Burbuja fina y persistente.

Aroma de fruta blanca como la manzana, bollería y notas florales.

En boca tiene una textura fresca y cremosa, con un carbónico muy bien integrado y final largo.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar en aperitivo y con quesos, sushi, foie, arroces y pescados.

D.O. CAVA

VEGAN

EL CAVA

País de origen	España
Región	Sant Sadurní d'Anoia
Denominación	Denominació d'Origen CAVA
Variedad de uva	Chardonnay, Macabeo, Xarel.lo y Parellada
Alcohol	12% Alcohol CONTIENE SULFITOS

Carrer Monistrol d'Anoia, s/n - 08770 Monistrol d'Anoia, Barcelona (Spain)
T +34 938 91 01 19 · info@monistrol.es · **www.monistrol.es**