

CLOS MONISTROL

CLOS MONISTROL
Reserva
BRUT NATURE

La historia de Clos Monistrol está estrechamente ligada al cava desde 1882, cuando comenzó su elaboración en la propiedad de Sant Sadurní d'Anoia, en pleno corazón del Penedès y a solo 40 km de Barcelona. Desde sus orígenes, la bodega ha mantenido un firme compromiso con la calidad, consolidándose como un referente en la elaboración de vinos espumosos españoles. Una tradición que continúa hoy en cada uno de nuestros cavas, elaborados 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 18 a 26 meses en nuestras bodegas antes de salir al mercado.

LA CATA

De color amarillo pálido con ribete dorado.

Presencia de burbuja fina y abundante.

En nariz predominan los aromas a bollería con otas florales y de furta blanca.

En boca es elegante, con burbuja persistente que deja una sensación muy cremosa y un final prolongado con recuerdos de pan tostado y manzana.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar en aperitivos y con quesos cremosos, patés, arroces y mariscos.

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**