CLOS MONISTROL



CLOS MONISTROL
Gran Reserva
BRUT NATURE

Clos Monistrol nace de una larga tradición vitivinícola iniciada en 1882 en Sant Sadurní d'Anoia, en pleno Penedès. Desde entonces, la bodega ha desarrollado una forma propia de entender el cava, basada en la experiencia, el cuidado y la búsqueda constante de la calidad. Hoy, ese saber hacer se mantiene vivo en una colección de 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 30 a 70 meses de crianza en nuestras bodegas antes de salir al mercado.

LA CATA

De color amarillo pajizo con reflejos dorados.

Burbuja fina, rosario continuo y corona persistente.

Aroma de pera, albaricoque y notas florales y de bollería debido a su larga crianza en botella.

En boca es muy elegante, con un carbónico bien integrado y recuerdos de frutos secos que dan paso a una sensación de plenitud al final.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar en aperitivos y con quesos, foie, arroces, pescados 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**