MARQUES de MONISTROL



MM
Gran Reserva
BRUT NATURE

MM es uno de los productores líderes de cava, habiendo establecido su producción en la finca 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 la producción de algunos de los mejores vinos espumosos de España. Nuestros cavas se elaboran siguiendo el método tradicional.

ELABORACIÓN

Cava premium elaborado siguiendo el método tradicional y producido exclusivamente en añadas excepcionales.
Tras una ligera maceración de uvas exclusivamente seleccionadas a mano y vendimiadas en cestas de 20 kg, este cava envejece en botella durante más de 50 meses.

LA CATA

Amarillo pajizo con ribetes dorados y burbuja fina.

En nariz es afrutado con aromas de albaricoque y melocotón de viña.

Intenso, fresco con notas de crianza en botella.
Sabor a frutos secos, pan tostado y cítricos en el paladar.

MARIDAJE

Ideal solo o acompañado de marisco y pescado a la plancha

D.O. CAVA

VEGAN

EL VINO

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**