MARQUES de MONISTROL



MM
Reserva de la Familia
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 elaborado a partir de la mejor selección de uvas vendimiadas a mano, bajo método tradicional. Fermentado a temperatura controlada, segunda fermentación en botella y crianza sobre sus lías en las propias cavas de la bodega durante 30 meses.

LA CATA

Color amarillo pajizo con reflejos ligeramente dorados, burbuja de tamaño medio persistente y abundante.

En nariz, aromas a fruta blanca de pepita (manzana), arropados por matices florales. Notas de masa madre y brioche.

En boca, carbónico abundante y persistente, que junto con su acidez aportan frescura al vino.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos, quesos de pasta blanda, arroces, marisco y pescado.

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**