MARQUES de MONISTROL



MM
Selección Especial
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.

LA CATA

Color amarillo pálido y ligeramente pajizo.

En nariz, muy equilibrado, con gran balance y finos aromas procedentes de su envejecimiento en botella.

En boca, posgusto duradero y burbujeante, altamente refrescante.

MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, quesos y embutidos.

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**