


1882

# MONISTROL

## MONISTROL
## 1882
## BRUT NATURE

Monistrol es uno de los principales productores de cava, con una tradición que se remonta a 1882, cuando comenzó su elaboración en la propiedad de Sant Sadurní d'Anoia, en el corazón del Penedès, a tan solo 40 km de Barcelona. Desde entonces, la calidad y el cuidado en cada detalle han marcado una trayectoria dedicada a la elaboración de algunos de los grandes vinos espumosos de España. Nuestros cavas se elaboran siguiendo el método tradicional.

## ELABORACIÓN

Fruto de una cuidada selección de uvas, este Brut Nature se elabora siguiendo el método tradicional, respetando cada etapa del proceso con precisión y cuidado. La segunda fermentación tiene lugar en botella, donde el cava completa su crianza en nuestras bodegas de Sant Sadurní d'Anoia, en el corazón de la tradición del cava.

## LA CATA

De color amarillo pálido y ligeramente pajizo.

Aroma equilibrado, con gran balance y finos aromas procedentes de su envejecimiento en botella.

Sabor y retrogusto duradero. Burbujas altamente refrescantes.

## MARIDAJE

Acompañante ideal de carnes rojas, quesos y embutidos.

D.O. CAVA

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGAN

## EL VINO

| | |
|---|---|
| **País de origen** | España |
| **Región** | Sant Sadurní d'Anoia |
| **Denominación** | Denominació d'Origen CAVA |
| **Variedad de uva** | Xarel.lo,<br>Macabeo y Parellada |
| **Alcohol** | 11,5% Alcohol<br>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**