1882

MONISTROL



MONISTROL
1882
BRUT NATURE RESERVA

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, respetando un legado construido a lo largo de más de 140 años.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas, este cava sigue el método tradicional en cada etapa de su elaboración. Tras una suave maceración, realiza la segunda fermentación en botella y permanece en nuestras bodegas durante un periodo de entre 16 y 26 meses, desarrollando así su carácter y complejidad antes de salir al mercado.

LA CATA

De color dorado pálido.

En nariz muestra aromas de limón y albaricoque con notas de pan tostado.

Fino y elegante con un toque envejecido y equilibrado. Textura completa y cremosa y retrogusto persistente.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, con queso blando, frutos secos, pescado y marisco.

D.O. CAVA

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
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**