

MONISTROL

MONISTROL
1882
BRUT 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.

ELABORACIÓN

Un cava de estilo clásico, elaborado con una cuidada selección de uvas y siguiendo fielmente el método tradicional. Tras una suave maceración, realiza la segunda fermentación en botella, donde permanece entre 10 y 15 meses en nuestras bodegas antes de su salida 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 quesos blandos, frutos secos, pescado y mariscos.

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	Macabeo, Xarel.lo y Parellada
Alcohol	11,5% 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**