1882

MONISTROL



MONISTROL 1882

SEMI-SECO

MM es uno de los principales productores de cava, habiendo establecido la elaboración de cava en la propiedad de 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 producción de algunos de los mejores vinos espumosos de España. Nuestros cavas se elaboran siguiendo el método tradicional.

ELABORACIÓN

Cava elaborado siguiendo el método tradicional, con segunda fermentación en botella y envejecimiento en nuestras cavas. Elaborado en calidad a partir de uvas seleccionadas y recogidas a mano con fermentación a baja temperatura.

La segunda fermentación tiene lugar en la botella. Permanece en la bodega de 10 a 15 meses de crianza en nuestras bodegas antes de salir al mercado.

LA CATA

De color pajizo pálido.

En nariz con un equilibrio excepcional y aromas finos formados durante la crianza en botella.

En boca, burbujas duraderas que le dan una nota de frescura en el paladar.

MARIDAJE

Delicioso con aperitivos, sopas y pescado blanco.

D.O. CAVA

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% 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**