



RESERVA DE LA FAMILIA

BRUT ROSÉ

MM es uno de los principales productores de cava, habiendo establecido la elaboración de cava en la propiedad de San Sadurni 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. Desde 1882 nuestros cavas se elaboran siguiendo el método tradicional (mismo método de producción que el champán). Cada año nuestros cavas ganan premios internacionales por su excelente calidad.

ORIGEN: D. O. CAVA

VARIETAL: 70% Pinot Noir y 30% Monastrell

ALCOHOL: 12% VOL.

ELABORACIÓN

Cava elaborado a partir de mosto flor de las mejores uvas vendimiadas a mano, macerado y fermentado a baja temperatura. Segunda fermentación en botella en el fondo de las bodegas de Sant Sadurni d'Anoia, con una prolongada crianza sobre lías en nuestros cavas.

La segunda fermentación tiene lugar en la botella. Permanece en la bodega durante unos 40 meses de crianza en nuestras bodegas antes de salir al mercado.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, con el pescado y los postres.

NOTAS DE CATA



Rosa pálido.



En nariz, delicados aromas de fresa y frambuesa con toques de pan tostado y almendra.



La paleta es delicada y elegante. Textura cremosa y sedosa, equilibrada y persistente.



MARQUÉS D LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

SINCE 1870