

MONISTROL

PREMIUM CUVÉE

BRUT NATURE

Marques de Monistrol es uno de los principales productores de cava, habiendo establecido la producción de cava en la finca 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. Cada año nuestros cavas ganan premios internacionales por su excelente calidad.

ELABORACIÓN

Tras una primera fermentación y el embotellado, se produce una segunda fermentación alcohólica en la botella, denominada corrimiento. En ella, el vino base se mezcla con levaduras que ayudan a consumir el azúcar y provocan la fermentación. A continuación, las botellas se llevan a las bodegas subterráneas para su periodo de envejecimiento en contacto con las lías de las levaduras durante un mínimo de 40 meses.

Durante este tiempo, se produce el removido, en el que el sedimento de las levaduras se desplaza al cuello de la botella. Posteriormente, se realiza el degüelle, retirando el sedimento del cuello de la botella con la mínima pérdida de vino espumoso. Finalmente, se realiza el encorchado del cava, añadiendo el licor de expedición, una mezcla de vino envejecido y otros compuestos permitidos por la Denominación de Origen, que compensará la pérdida de líquido producida en el degüelle. Sólo se produce en años excepcionales a partir de uvas seleccionadas a mano. Larga crianza de 40 meses antes de salir al mercado

ORIGEN: D. O. CAVA

VARIETAL: 30% Chardonnay, 25%

Macabeo, 20% Xarel-Lo y 20% Parellada

ALCOHOL: 12% VOL.

NOTAS DE CATA



Color amarillo pálido que denota la excelente crianza de un Reserva con una burbuja fina y bien integrada.



En nariz encontramos toques de fruta madura, con un fondo de frutos secos procedentes de la larga crianza sobre lías.



En boca es fresco y equilibrado.

MARIDAJE

Ensaladas con fruta o frutos secos. Combina muy bien con pasta, paellas y risottos.

