



SELECCIÓN ESPECIAL

BRUT VINTAGE

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: 40% Macabeo, 30% Xarel-Lo, 30% Parellada

ALCOHOL: 11,5% VOL.

ELABORACIÓN

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

MARIDAJE

Acompañante ideal de carnes rojas, quesos y embutidos.

NOTAS DE CATA



De color amarillo pálido y ligeramente pajizo.



En nariz es equilibrado, con gran balance y finos aromas procedentes de su envejecimiento en botella



Le caracteriza un regusto duradero y burbujeante altamente refrescante.

