

MONISTROL

SELECCIÓN ESPECIAL PRESTIGE CUVÉE

FLOWER EDITION BRUT

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.



ORIGEN: D. O. CAVA

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

ALCOHOL: 11,5% VOL.

ELABORACIÓN

Desde hace más de un siglo, Monistrol elabora cavas de calidad siguiendo el método tradicional. Estos cavas se envejecen cuidadosamente en nuestras tranquilas bodegas subterráneas antes de salir al mercado.

MARIDAJE

Ideal para acompañar aperitivos, sopas y pescados blancos.

NOTAS DE CATA



Color amarillo pajizo pálido, con una espuma fina.



Equilibrio excepcional y finos aromas formados durante la crianza en botella.



Las burbujas de larga duración dan a este cava un regusto muy fresco.



MARQUÉS D LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

SINCE 1870