

CANALS & MUNNÉ presenta 9 propuestas para disfrutar en estas navidades

CANALS & MUNNÉ presenta su amplia gama de productos, incluyendo en el catálogo sus nuevos vinos de otras DO,s, de reconocido prestigio

El Cava es sinónimo de celebración, de alegría, porque cualquier momento normal se convierte en algo excepcional y entrañable si se riega con las burbujas y el chispeante sabor y aroma de un buen cava . Y si de buenos cavas se habla, CANALS & MUNNÉ es el claro ejemplo de calidad, tradición y modernidad.

Disfrutar de una copa de cava CANALS & MUNNÉ ya sea para desayunar, hacer el aperitivo, comer, merendar o cenar, constituye una experiencia única en cualquier momento del día, todos los días del año y con la tranquilidad y satisfacción, incluso, de estar bebiendo cavas y vinos ecológicos.

Pero, además, este año 2022 CANALS & MUNNÉ no solo ofrece a sus clientes y amigos la posibilidad de que puedan seguir disfrutando de sus habituales cavas, vinos y licores sino que dentro de su nueva estrategia de ir incorporando a su catálogo nuevos vinos de otras DO,s, de reconocido prestigio, con la intención de ofrecer un servicio integral y más completo consiguiendo todavía mejorar más la satisfacción y el disfrute de sus amigos y clientes de toda la vida hasta límites increíbles, lo que le está proporcionando un mayor reconocimiento de la MARCA CANALS & MUNNÉ, ha sacado al mercado 4 NUEVOS CAVAS de la DO. CAVA, 1 NUEVO VINO DE LA DO. PENEDES, 1 VINO DE LA DO. RIOJA y UNO DE LA DO PRIORAT más UN VERMUT ARTESANAL y UN VINAGRE DE CAVA. 9 propuestas únicas. Una selección de novedades que constituyen las joyas de estas navidades. 9 tesoros para seguir disfrutando todo el año que conforman ya su nuevo catálogo editado recientemente.

En consecuencia su catálogo se ha incrementado este año con los cavas PRIDE, LOLA ICE SWEETV, X 10, ICE SWEETWHITE, los vinos XAREL-LO VERMELL, RIOJA CRIANZA, PRIORAT NEGRE RESERVA, el VERMOUTH ARTESANO y el VINAGRE DE CAVA

PRIORAT NEGRE RESERVA : Un vino con un sello único

Reserva 2016. Garnacha tinta, Cariñena, Syrah, Merlot y Cabernet Franc. De cosechas muy seleccionadas y excelentes. Pre Maceración en frío durante 24 horas para conservar las propiedades de las uvas. Crianza en barricas de roble francés de 225 l. y un mínimo de 12 meses en botella . La evolución en botella será buena los próximos 5 años.

RIOJA CRIANZA : De cosechas excelentes

100% Tempranillo. De la zona alta, la más occidental de la Rioja que imprime un sello único. Un vino exclusivo. Tiempo de envejecimiento 12 meses en bota de roble americano. Finalmente 12 meses en botella. De color rubí envejecido con sutiles aromas de tostados y fumados. De buena evolución durante los próximos 5 años.

VERMOUTH ARTESANO : Para un muy buen aperitivo

Reposado en barricas antiguas de vinos tintos y con hierbas naturales que aportan un toque muy especial e irrepetible. En boca sus virtudes son la amabilidad, el perfecto equilibrio que lo hacen un aperitivo con gran encanto. Grado alcohólico 15°. Convierte la hora del vermut y del aperitivo en un momento de alegría. También para gozar de buenos combinados. 1 litro.

VINAGRE DE CAVA : Gran Reserva

Vinagre hecho de las Mares de los cavas. Se filtran y se ponen en barricas de roble americano durante 4 años. Se presenta en 2 modalidades, la normal y la agridulce.

LOLA ICE SWEET: Un placer intenso

El coctel de cava rosado con frutas tropicales 100% Pinot Noir. Un coctel para disfrutar del placer de un intenso y seductor aroma de frutos rojos, de cuerpo envolvente y apasionado, elegante y persistente que hace sentir la esencia de la vida. Destapar un Lola Ice y añadirle hielo ¡ qué gran momento ¡

ICE SWEET WHITE : Para Vivir Grandes Momentos

40% Macabeu, 30% Xarel-lo y 30 Parellada. Servir frío entre 6 y 8º C. Coctel de Cava que se recomienda tomarlo con frutas de manzana, piña, etc. a gusto para dejarse llevar . Dulzor intenso. Aroma agradablemente fresco.

X 10 C&M: Un cava de Lujo

100% Xarel-lo de viñas de más de 50 años. Segunda fermentación de unos 10 años con tapón de corcho natural. 120 meses de envejecimiento . Cosecha 2011. Muy equilibrado con cuerpo y estructura excepcional, con una finísima burbuja casi inapreciable al paladar. El Cava para darse un capricho. Todo un premio a los sentidos.

Cava PRIDE : Brut Gran Reserva

48 meses de envejecimiento. Aspecto y color dorado pajizo con burbuja pequeña y constante. Aroma intenso. Redondo, equilibrado y con buen postgusto y correcta acidez final.

Un cava especial para disfrutarlo acompañado de la persona que realmente se desee, sin importar su género.

XAREL-LO VERMELL : Una apuesta por la excelencia

100% Xarel-lo vermell. De tonos anaranjados , olor a hinojo y fresas silvestres. Vino blanco que recupera una variedad ancestral, muy olvidada. Con marcada personalidad y de aromas intensos. Con gusto amplio y sedoso, suave y elegante, amable y fácil de beber. Un vino singular para paladares exigentes.

Visitar a las cavas, una excursión donde el vino y el cava, la gastronomía y la cultura son protagonistas. Además, para los que lo deseen, los fines de semana y festivos, pueden disfrutar de visitas guiadas a

las cavas para conocer el atractivo mundo del vino y del cava con degustación de sus productos, convirtiéndose uno en experto enólogo por un día. Una visita guiada que finaliza con una comida típica catalana en el restaurante ubicado en la antigua bodega llamada LA CAVA VELLA, HOY GRAN CENTRO DEL OCIO, por ser donde CANALS & MUNNÉ inicio su actividad en 1915, pudiendo gozar, según la temporada, de sus ya famosas calçotades, cargolades y parrillades, etc.

Para más información sobre Canals & Munné, pueden dirigirse al siguiente enlace:
Canals & Munné - Calçotadas en Sant Sadurní d'Anoia (canalsimunne.com)

Datos de contacto:

Albert Carcereny
93.250.94.35

Nota de prensa publicada en: [Sant Sadurní d'Anoia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>