

La Gran Fiesta de la Vendimia, una experiencia única de Canals & Munné

La Fiesta de Vendimia de Canals & Munné celebrada hace unos días, volvió a convertirse en un referente del sector y permitió a los asistentes conocer más en profundidad esta bodega centenaria

Con motivo de la vendimia que este año se ha adelantado por motivo del clima, muy caluroso por las altas temperaturas y la sequedad por falta de lluvia, ha hecho que la cosecha fuera inferior a la de otros años pero ha salido con una excelente calidad. La campaña 2023 se ha caracterizado por la calidad y el buen estado sanitario de la uva: un estado sanitario óptimo.

Todo ello permite elaborar unos excelentes cavas y vinos, realmente extraordinarios, que los amantes del vino podrán disfrutar.

La Fiesta, que unió vino y enoturismo, tuvo lugar los días 2 y 9 de Setiembre, y se inició en el Celler Nou de Canals & Munné con una presentación que permitió a los asistentes conocer todos los secretos de la viticultura explicada por un enólogo, imborrable con el medio ambiente y con la bodega para continuar haciendo un recorrido único y apasionante a través de las viñas ecológicas, que se pisaron a la antigua elaborando así su propio mosto donde se probaron las uvas cogidas de la misma cepa.

Posteriormente tuvo lugar un taller de vendimia regenerativa caminando unos pocos minutos por los viñedos adyacentes a la bodega y allí se explicaron todos los secretos de la nueva viticultura regenerativa consiguiendo crear un vínculo, experimentando también el turismo regenerativo fundamental para hacer frente a los próximos cambios que traerá a la vid el cambio climático.

Acto seguido tuvo lugar un atractivo y divertido desayuno de Pagés entre viñas, una experiencia culinaria inolvidable, de morcilla a la brasa, con judías, escalivada, pan tostado, all i oli, patata al caliu y también con tomate escalivado todo ello regado con uno de los mejores cavas de la bodega, el Gran Reserva ADN Canals.

La experiencia se terminó con una gastro-degustación de un cava Lola Rose Brut Reserva y un vino blanco Princeps Muscat acompañada de un pica pica km.0

También los más pequeños se lo pasaron pipa disfrutando muchísimo de los eco-juegos que se habían preparado para ellos.

Un evento muy atractivo que tuvo un gran aforo, que constituyó un gran éxito y que Canals Munné, una bodega con más de 100 años de historia, organizó para que todos sus clientes, amigos y en general todos los aficionados al vino y al enoturismo conocieran a fondo el futuro del mundo del vino y se lo

pasaran muy bien.

Toda una apuesta por lo natural para una vida más saludable.

Datos de contacto:

Albert Carcereny

Canals & Munné

93.250.94.35

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>