

CAVES I VINS

Canals & Munné

Canals



“ Més d’un 90% dels nostres caves han estat qualificats pel Consell Regulador, com a **Cava Gran Reserva**.

Más de un 90% de nuestros cavas han sido calificados, por el Consejo Regulador, como **Cava Gran Reserva**.

Over 90% of our cavas have been qualified as **Cava Gran Reserva** by the Regulatory Council. ”

GRAN RESERVA
> 30 mesos/meses/months



RESERVA
> 15 mesos/meses/months



STANDARD
> 9 mesos/meses/months



SÍMBOLS SÍMBOLOS SYMBOLS



CUPATGE
→ COUPAJE
COUPAGE



ELABORACIÓ
→ ELABORACIÓN
PRODUCTION



TEMPS D'ENVELLIMENT
→ TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO
AGEING TIME



TIPUS
→ TIPOS
TYPES



TAST
→ CATA
TASTING



MARIDATGE
→ MARIDAJE
MATCHING



PRESENTACIÓ/MIDES
→ PRESENTACIÓN/TAMAÑOS
PRESENTATION/SIZES



GRAU ALCOHÒLIC
→ GRADO ALCOHÓLICO
ALCOHOLIC GRADE

& Munné

A CANALS & MUNNÉ vam ser una de les primeres bodegues en elaborar vins i caves amb el mètode champegnoise. Des de 1.915 elaborem els nostres caves fent prevaler la qualitat de les matèries primeres – només fem servir most flor – i les produccions són limitades i numerades.

Un complet i complex procés 100% artesanal, que s'ha anat transmetent al llarg de 5 generacions, i la tecnologia més moderna, amb un respecte total per al medi ambient, ens permeten oferir en tot moment un producte únic, senzillament espectacular. Mostra d'això és la MEDALLA D'OR A LA QUALITAT que posseïm.

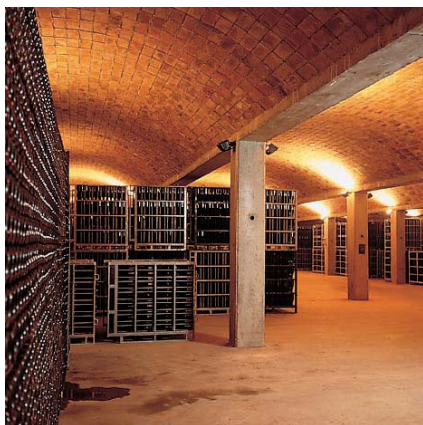


CAVES Canals & Munné,
QUALITAT, TRADICIÓ I MODERNITAT.

En CANALS & MUNNÉ fuimos una de las primeras bodegas en elaborar vinos y cavas bajo el método champegnoise. Desde 1.915 elaboramos nuestros cavas primando la calidad de las materias primas – utilizamos solo mosto flor – y las producciones son limitadas y numeradas.

Un completo y complejo proceso 100% artesanal, que se ha ido transmitiendo a lo largo de 5 generaciones, y la tecnología más moderna, con un respeto total al medio ambiente, nos permiten ofrecer en todo momento un producto único, sencillamente espectacular. Muestra de ello es la MEDALLA DE ORO A LA CALIDAD que poseemos.

CAVAS Canals & Munné,
CALIDAD, TRADICIÓN
Y MODERNIDAD.



CANALS & MUNNÉ has been elaborated Cava since 1915 using nothing but first quality raw materials, and was one of the first wine cellar to elaborate Wines & Cava following strictly the guide lines set by the champegnoise method. Our production is numbered and limited.

A complete and complex process hundred percent artisanal, that has been passed down to the fifth generation with the state-of-art-technology and absolute respect for the environment. We pride ourselves to elaborate one of the best Cava, a unique fantastic product, simply spectacular being recognized this fact by the Gold Medal to quality we have been awarded among other distinctions.

Canals & Munné CAVAS,
QUALITY, TRADITION AND MODERNITY.



CAVA GRAN DUC



60% Chardonnay, 25% Xarel·lo i 15% Macabeu.

60% Chardonnay, 25% Xarel·lo y 15% Macabeu.

60% Chardonnay, 25% Xarel·lo and 15% Macabeu.



Artesanal. Amb raïms de les millors anyades. Presentat en ampolla especial.

Artesanal. Con uvas de las mejores añadas. Presentado en botella especial.

Artisanal. Made from the best vintage grapes and presented in a special bottle.



60 mesos (aprox.)

60 meses (aprox.)

60 months (approx.)



Brut Nature (Gran Reserva Especial).

Brut Nature (Gran Reserva Especial).

Brut Nature (Gran Reserva Especial).



Color groc palla, aromes agradables i nets, amb un perfecte equilibri d'origen fruïter i floral. De gust suau i delicat. Bombolles molt petites.

Color amarillo pajizo, aromas agradables y limpios, con un perfecto equilibrio de origen frutal y floral. De gusto suave y delicado. Burbujas muy pequeñas.

Straw yellow in colour, pleasant, clean flavours with the perfect balance between fruity and floral. Gentle and delicate in flavour. Tiny bubbles.



Aperitius, fumats, ibèrics, peixos, mariscos, carns, paelles i menjjar oriental.

Aperitivos, ahumados, ibéricos, pescados, mariscos, carnes, paellas y comida oriental.

Smoked meats, Iberian cured meats, fish, seafood, meat, paella dishes and oriental cuisine.



Elegant estoig individual. Maleta de 3 amp. + 2 copes. Caixa de fusta amb 2 copes.

Elegante estuche individual. Maleta de 3 bot. + 2 copas. Caja de madera con 2 copas.

Elegant individual case. Three bottle case + 2 glasses. Wooden case with 2 glasses.

1915 by C & M

CAVA >



40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Xarel-lo i 10% Macabeu.

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Xarel-lo y 10% Macabeu.

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Xarel-lo and 10% Macabeu.



Gran Cuvée Supremus elaborat segons el mètode tradicional, a la propietat familiar.

Gran Cuvée Supremus elaborado, según el método tradicional, en la propiedad familiar.

Gran Cuvée Supremus produced according to the traditional method, on the family estate.



55 mesos (aprox.)

55 meses (aprox.)

55 months (approx.)



Brut Nature (Gran Reserva).

Brut Nature (Gran Reserva).

Brut Nature (Gran Reserva).



Groc pà-lid brillant. Bombolla fina, cremosa i permanent. Gust equilibrat, suau i delicat. Aromes a palla i torrats.

Amarillo pálido brillante. Burbuja fina, cremosa y permanente. Gusto equilibrado, suave y delicado. Aromas a paja y tostados.

Pale, shiny yellow in colour. Fine bubbles with a creamy and lasting head. Balanced, gentle and delicate in flavour. Straw and roasted flavour.



Aperitiu, fumats, ibèrics, peixos, verdures, sopes i menjar japonès.

Aperitivos, ahumados, ibéricos, pescados, verduras, sopas y comida japonesa.

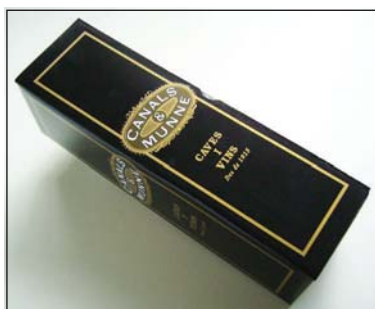
Aperitifs, smoked meats, Iberian cured meats, fish, vegetables, soups and Japanese cuisine.



Elegant estoig individual.

Elegante estuche individual.

Elegant individual case.



< CAVA

RESERVA DE L'AVI



50% Chardonnay, 15% Macabeu, 20% Xarel-lo i 15% Parelлада.

50% Chardonnay, 15% Macabeu, 20% Xarel-lo y 15% Parelлада.

50% Chardonnay, 15% Macabeu, 20% Xarel-lo and 15% Parelлада.



Pel seu llarg envelliment, és un Gran Reserva.

Por su largo envejecimiento es un Gran Reserva.

Due to its long ageing process this wine is classified as Gran Reserva.



50 mesos (aprox.)

50 meses (aprox.)

50 months (approx.)



Triple Brut.

Triple Brut.

Triple Brut.



Daurat lluminós. Bombolla petita i constant, de corona sostinguda. Aroma a herba seca. Gust sincer, rodó i net.

Dorado luminoso. Burbuja pequeña y constante, de corona sostenida. Aroma a hierba seca. Gusto sincero, redondo y limpio.

Bright gold in colour. Small and constant bubbles with a lasting head. Frank, rounded and clean in flavour with hints of hay.



Aperitiu, fumats, crustacis, sopes, peixos, paelles, aus, i menjar oriental.

Aperitivos, ahumados, crustáceos, sopas, paellas, aves, y comida oriental.

Aperitifs, smoked meats, shellfish, soups, fish, paella dishes, poultry and oriental cuisine.



Elegant estoig individual.

Elegante estuche individual.

Elegant individual case.



CAVA

BRUT NATURE



40% Macabeu, 30% Chardonnay i 30% Parellada.

40% Macabeu, 30% Chardonnay y 30% Parellada.

40% Macabeu, 30% Chardonnay and 30% Parellada.



Pel seu llarg repòs és un gran reserva, que conserva la delicadesa afrutada i floral.

Por su largo reposo es un gran reserva, conservando la delicadeza frutal y floral.

Due to its large resting period, it is classified as a Gran Reserva and retains its delicate fruity and floral aromas.



48 mesos

48 meses

48 months



Brut Nature (Gran Reserva).

Brut Nature (Gran Reserva).

Brut Nature (Gran Reserva).



Daurat palla, bombolla petita i constant formant una lleugera corona. Aroma suau amb fons florals. Gust sec. Paladar afruitat.

Dorado pajizo, burbuja pequeña y constante formando una ligera corona. Aroma suave con fondos florales. Gusto seco. Paladar afruitado.

Golden straw robe with small and constant bubbles, light head. Gentle aromas with hints of flower. Dry in flavour, Fruity on the palate.



Aperitius lleugers o a copes, verdures, sopes, amanides de marisc, peixos, aus i carns (porc).

Aperitivos ligeros o a copas, verduras, sopas, ensaladas de marisco, pescados, aves y carnes (cerdo).

Light aperitifs and drinks, vegetables, soups, seafood salads, fish, poultry and meat (pork).



Màgnum (150 cl), Standard (75 cl) i Mitja (37,5 cl).

Mágnium (150 cl), Standard (75 cl) y Media (37,5 cl).

Magnum (150 cl), Standard (75 cl) and

ROSÉ RESERVA

CAVA



75% Monastrell i 25% Garnatxa.

75% Monastrell y 25% Garnatxa.

75% Monastrell and 25% Garnatxa.



Per la seva criaçna mitja és un cava Reserva.

Por su crianza media es un cava Reserva.

Due to its medium range ageing, this cava is classified as Reserva.



35 mesos

35 meses

35 months



Brut i semi-sec.

Brut y semi seco.

Brut and demi-sec.



Color cirera pàl·lid amb subtils tons de pètals de rosa. Gust fresc, equilibrat i amb una llarga sensació gustativa, amb tons aromàtics de maduixes silvestres i fruits vermells dels boscos del Penedès.

Color cereza pàlido con sutiles tonos de pétalos de rosa. Gusto fresco, equilibrado y con una larga sensación gustativa, con tonos aromáticos de fresas silvestres y frutos rojos de los bosques del Penedés.

Pale cherry robe with subtle hues of rose petal. Fresh in taste, with a long gustatory sensation and aromatic hints of strawberry and wild red berries from the forests of the Penedès area.



Brut: aperitius, fumats, ibèrics, paella, arròs negre, bacallà, menjar japonès i postres. **Semi-sec:** algun aperitiu o amanida (p.ex. de fruits del bosc) i postres amb xocolata.

Brut: aperitivos, ahumados, ibéricos, paella, arroz negro, bacalao, comida japonesa y postres. **Semi seco:** algún aperitivo o ensalada (ej. de frutas del bosque) y postres con chocolate.

Brut: Aperitifs, smoked meats, Iberian cured meats, paella, squid ink rice, salt cod, Japanese cuisine and desserts. **Demi-sec:** some aperitifs and salads (e.g. wild berries) and chocolate-based desserts.



CAVA

GRAN RESERVA



50% xarel·lo,
30% macabeu i
20% parellada.

50% xarel·lo,
30% macabeu y
20% parellada.

50% xarel·lo,
30% macabeu and
20% parellada.



Fruit del seu llarg
envelliment és un
Gran Reserva.

Fruto de su largo
envejecimiento es
un Gran Reserva.

As a result of its long
ageing process, this wine is
classified as Gran Reserva.



36 mesos

36 meses

36 months



Brut i semi-sec.

Brut y semi seco.

Brut and demi-sec.



Daurat palla. Aroma
càlid i intens. Gust
rodó, equilibrat,
amb bon postgust i
correcta acidesa.

Dorado pajizo. Aroma
cálido e intenso. Gusto
redondo, equilibrado,
con buen post gusto y
correcta acidez

Golden straw in colour.
Warm and intense in
flavour. Rounded, balanced
taste with a pleasant after-
taste and sound acidity.



Brut: Aperitius, verdures,
sopes, ibèrics, paella,
peixos, aus, menjar
oriental i postres.

Semi-sec: Algun aperitiu
i amanida (formatge de
cabra i vinagreta de fruits
secs) i postres.

Brut: Aperitivos, verduras,
sopas, ibéricos, paella,
pescados, aves, comida
oriental y postres.

Semi seco: Algún aperitivo
y ensalada (queso de cabra
y vinagreta de frutos secos)
y postres.

Brut: Aperitifs, vegetables,
soups, Iberian cured meats,
paella, fish, poultry, oriental
cuisine and desserts

Demi-sec: Some aperitifs
and salads (goat's cheese
and dried fruit vinaigrette)
or desserts.

INSUPERABLE

CAVA



40% Macabeu,
30% Xarel·lo i
30% Parellada.

40% Macabeu,
30% Xarel·lo y
30% Parellada.

40% Macabeu,
30% Xarel·lo and
30% Parellada.



Fruit del seu envelliment,
té molt bona relació preu/
qualitat.

Fruto de su envejecimiento
tiene muy buena relación
precio/calidad.

In the light of its ageing,
this cava is excellent
value for money.



25 mesos

25 meses

25 months



Brut i semi-sec
(Reserva).

Brut y semi seco
(Reserva).

Brut and demi-sec
(Reserva).



Groc pà·lid, bombolles de
perla fina que formen múl-
tiples collars i mantenen
l'anella a la copa. Aroma
agradablement fresca,
varietals i florals.

Amarillo pà·lido, burbujas
de perla fina que forman
múltiples collares y man-
tienen la anilla en la copa.
Aroma agradablemente
fresca, varietales y florales.

Pale yellow in colour,
with fine bubbles forming
multiple strings of pearls
and persistent rings on
the glass. Pleasantly fresh,
floral and varietal aroma.



Brut: Aperitius, fumats,
ibèrics, amanides verdes,
verdures, peixos, aus
i postres.

Semi-sec: Algun aperitiu
i amanida (formatge de
cabra amb vinagreta de
iogurt) i postres.

Brut: Aperitivos, ahuma-
dos, ibéricos, ensaladas
verdes, verduras, pesca-
dos, aves y postres.

Semi seco: Algún aperiti-
vo y ensalada (queso de
cabra con vinagreta de
yogur) y postres.

Brut: Aperitifs, smoked
meats, Iberian cured meats,
green salads, vegetables,
fish, poultry and desserts.

Demi-sec: Some aperitifs
and salads (goat's cheese
with yoghurt dressing)
and desserts.



NOU PRODUCTE / NUEVO PRODUCTO / NEW PRODUCT

CAVA

DIONYSUS BRUT NATURE

ECOLÒGIC / ECOLÓGICO / ORGANIC



60 % Xarel.lo,
30% Chardonnay i
10 % Macabeu.

60 % Xarel.lo,
30% Chardonnay y
10 % Macabeu.

60 % Xarel.lo,
30% Chardonnay and
10 % Macabeu.



De vinyes ecològiques,
hem elaborat aquest
Cava. Per el seu enve-
lliment es un cava
Reserva.

De vides ecológicas,
hemos elaborado este
Cava. Por su envejeci-
miento es un cava
Reserva.

From organic vineyards,
we elaborated this Cava.
Due to its large resting
period, it is classified as a
Reserva.



20 mesos

20 meses

20 months



Brut Nature
(Reserva).

Brut Nature
(Reserva).

Brut Nature
(Reserva).



De color groc pà-lid,
afruitat amb bombolla
petita i persistent.
Aroma suau amb fons
florals. Gust sec.

De color amarillo pàlido,
afutado con burbuja
pequeña y persistente.
Aroma suave con fondos
florales. Gusto seco.

Pale yellow colour, fruity
with small and constant
bubbles. Dry in flavour with
hints of flowers. Dry flavour.



Aperitiu o a copes,
sopes, amanides,
peixos i carns de porc.

Aperitivos o a copas,
sopas, ensaladas,
pescados y carnes de cerdo.

Aperitifs or by glasses,
soups, salads, fish and
pork meat.

BLANC PRINCEPS ECO

VINO

ECOLÒGIC / ECOLÓGICO / ORGANIC



50% Xarel.lo
30% Chardonnay i
20% Sauvignon Blanc.

50% Xarel.lo
30% Chardonnay y
20% Sauvignon Blanc.

50% Xarel.lo
30% Chardonnay and
20% Sauvignon Blanc.



De vinyes ecològiques
hem elaborat aquest vi
blanc ecològic, aprovat
per el CCPAE.
Fermentació natural a
baixa temperatura.

De vides ecológicas hemos
elaborado este vino blanco
ecológico, aprobado por
el CCPAE.
Fermentación natural a
baja temperatura

From organic vineyards we
elaborated this organic white
wine, available with CCPAE
certification.
Natural fermentation at low
temperature.



Vi de color groc pà-lid,
afruitat i aromàtic.
Suau, equilibrat i
harmònic.

Vino de color amarillo
pàlido, afrutado y aromático.
Suave, equilibrado y
armónico.

Pale yellow colour, fruity and
aromatic. Smooth, well
balanced and harmonious
palate.



Aperitiu o a copes,
amanides de pasta,
sopes, peixos al forn,
i menjjar oriental.

Aperitivos o a copas,
ensaladas de pasta,
sopas, pescados al horno,
y comida oriental.

Aperitifs or by glasses, pasta
salads, soups, baked fishs
and oriental foods.





VINO

BLANC PRINCEPS



Amb dues versions:

Muscat:
80% Muscat i
20% Xarel·lo.

Sauvignon:
80% Sauvignon Blanc i
20% Xarel·lo

Con dos versiones:

Muscat:
80% Muscat y
20% Xarel·lo.

Sauvignon:
80% Sauvignon Blanc y
20% Xarel·lo

Two versions:

Muscat:
80% Muscat and
20% Xarel·lo.

Sauvignon:
80% Sauvignon Blanc and
20% Xarel·lo



Fermentació natural
a baixa temperatura.

Fermentación natural
a baja temperatura.

Natural fermentation at
low temperature.



Vi de color groc.
Afruitat (plàtan
i fruits tropicals)
i molt aromàtic.
Suau i equilibrat.

Vino de color amarillo
pálido. Afrutado (plátano
y frutos tropicales) y
muy aromático. Suave
y equilibrado.

Yellow robe. Fruity
(banana and tropical fruit)
and highly aromatic.
Gentle and balanced.



Aperitiu o a copes,
amanides d'arròs,
sopes, cremes,
pastes, peixos, aus
i menjar japonès.

Aperitivos o a copas,
ensaladas de arroces,
sopas, cremas, pastas,
pescados, aves y
comida japonesa.

As an aperitif or drink,
with rice salads, soups,
creams, pasta dishes,
fish, poultry and
Japanese cuisine.

GRAN BLANC PRINCEPS

VINO



60% Xarel·lo i
40% Chardonnay.

60% Xarel·lo y
40% Chardonnay.

60% Xarel·lo and
40% Chardonnay.



Primera fermentació
i envelliment, durant
3 mesos, en bótes
Franceses.

Primera fermentación
y envejecimiento,
durante 3 meses, en
barricas Francesas.

First fermentation
and 3 month ageing
in French oak barrels.



Sabor a fruits secs
i torrats. Aroma a
delicioses fruites
tropicals i varietals.

Sabor a frutas secas
y tostados. Aroma
a deliciosas frutas
tropicals y varietales.

Hints of dried fruit and
roasted grains. Flavours
of delicious tropical fruit
and varietals.



Sopes, mariscos a la
planxa, patés, paelles,
risottos, peixos i carns
blanques saltejades.

Sopas, mariscos a
la plancha, patés,
paellas, risottos,
pescados y carnes
blancas salteadas.

Soups, grilled seafood,
pâtés, paella dishes,
risottos, fish and white
sautéed meats.



VINO

BLANC PRINCEPS DE AGUJA



60% Xarel·lo i 40% Parellada.

60% Xarel·lo y 40% Parellada.

60% Xarel·lo and 40% Parellada.



Fruit de la fermentació natural.

Fruto de la fermentación natural.

Obtained through natural fermentation.



Groc daurat palla. De delicat sabor i aromes varietals. Vi molt suau.

Amarillo dorado paja. De delicado sabor y aromas varietales. Vino muy suave.

Golden straw yellow. Delicate and flavour with varietal aromas. Very light wine.



Aperitius, amanides, pastes, pizzas, mariscos, crustacis i alguns peixos.

Aperitivos, ensaladas, pastas, pizzas, mariscos, crustáceos y algunos pescados.

Aperitifs, salads, pasta dishes, pizzas, seafood, crustaceans and some fish.

ROSÉ PRINCEPS DE AGUJA

VINO



100% Monastrell.

100% Monastrell.

100% Monastrell.



Vi jove de fermentació natural.

Vino joven de fermentación natural.

A young and naturally fermented wine.



Color rosa gerd. Aroma afrutit i sec. Bombollejant.

Color rosa frambuesa. Aroma afrutado y seco. Burbujeante.

Raspberry pink in colour. Dry yet fruity flavour. Sparkling.



Aperitius, amanides, verdures, sopes, pastes, pizzas, peix fregit i menjar oriental.

Aperitivos, ensaladas, verduras, sopas, pastas, pizzas, pescado frito y comida oriental.

Aperitifs, salads, vegetables, soups, pasta dishes, pizzas, fried fish and oriental cuisine.





VINO

ROSÉ PRINCEPS



85% Merlot i
15% Ull de Llebre.

85% Merlot y
15% Tempranillo.

85% Merlot and
15% Tempranillo.



Fermentació natural a
baixa temperatura.

Fermentación natural
a baja temperatura.

Natural fermentation
process at low
temperature.



D'un color rosa
preciós, vellutat i
brillant, amb aromes
varietals a maduixa,
gerds i pètals de rosa,
té un paladar delicat,
suau i melós.

De un color rosa
precioso, aterciopelado
y brillante, con aromas
varietales a fresa,
frambuesa y pétalos
de rosa, tiene un
paladar delicado,
suave y meloso.

With its beautiful pink
robe, velvety and shiny,
with varietal, raspberry,
strawberry and rose
petal aromas, it is
delicate, gentle and
honeyed on the palate.



Aperitius o a copes,
ibèrics, truites,
pastes, pizzas,
peixos fregits,
aus, carns i caça.

Aperitivos o a copas,
ibéricos, tortillas,
pastas, pizzas,
pescados fritos,
aves, carnes y cazas.

As an aperitif or drink,
with Iberian cured
meats, omelettes,
pasta dishes, fried fish,
poultry and game.

MARC I LICOR DE CANAL&MUNNÉ

LICOR



Elaborat amb unes
incomparables holandes
obtingudes d'una
rigurosa selecció de
raïms blancs del Penedès,
i les mares dels nostres
millors caves. Criança i
envelliment en sistema
de velles soleres en
bóta de roure.

Elaborado con unas
incomparables holandas
obtenidas de una rigurosa
selección de uvas blancas
del Penedés, y las madres
de nuestros mejores cavas.
Crianza y envejecimiento
con sistema de viejas
soleras de barrica de
roble.

Produced using unrivalled
"holandas". Obtained though
the rigorous selection of white
grapes from the Penedès
region and the mothers of our
finest cavas. Aged according
to an old system involving
sediments in oak barrels.

Amb dues versions:

Con dos versiones:

Two versions:

- **Marc:** Destil·lat sec
de 42 % Vol.
- **Licor:** Destil·lat dolç
de 20 % Vol.

- **Marc:** Destilado seco
de 42 % Vol.
- **Licor:** Destilado dulce
de 20 % Vol.

- **Marc:** Dry distilled
of 42 % Vol.
- **Licor:** Sweet distilled
of 20 % Vol.

Marc: Color caramel clar.
Sec d'extraordinària
suavitat pel seu llarg
concentrat i complex,
amb lleugeres notes a
pell de raïm madura,
suau i vellutat, intens i
persistent a nas i boca.
Licor: De color cristal·lí,
és suau, dolç, amb un
sabor i aroma inconfusible
i deliciós.

Marc: Color caramelo claro.
Seco de extraordinaria
suavidad por su largo
concentrado y complejo,
con ligeras notas a piel de
uva madura, suave y aterciopelado,
intenso y persistente
en la nariz y boca.
Licor: De color cristalino,
es suave, dulce, con un
sabor y aroma inconfundible
y delicioso.

Marc: Light caramel in colour.
Extraordinarily gentle thanks to
its long concentration process,
yet complex with slight hints of
ripe grape skins; soft and velvety,
intense and persistent on both
the nose and palate.
Licor: Crystalline in colour,
it is gentle and sweet with a
distinctive and delicious
flavour.

Marc: Digestiu, després
de les postres, junt amb
un bon cigar Havà.

Marc: Digestivo, después
del postre, junto con un
buen puro Habano.

Marc: A great digestive to
enjoy after dessert with a
fine Havana cigar.

Licor: Formatges blaus,
algunes postres (trufa
gelada i crema d'arròs
amb llet), xopets.

Licor: Quesos azules,
algunos postres (trufa
helada i crema de arroz
con leche), xupitos

Licor: Blue cheeses, some
desserts (iced truffles and
rice pudding), shots.





VINO

NOIR PRINCEPS



50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot i 10% Ull de Llebre.

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot y 10% Tempranillo.

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot and 10% Tempranillo.



Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Fermentation in stainless steel vats.



Amb dues versions: **Criança**: 15 mesos en bóta de roure americà; finalment 22 mesos de repòs en ampolla.

Jove: 12 mesos en bóta de roure americà i pocs mesos en ampolla.

Con dos versiones: **Crianza**: 15 meses en barrica de roble americano; finalmente 22 meses de reposo en botella.

Joven: 12 meses en barrica de roble americano y pocos meses en botella.

Two versions: **Vintage**: 15 months in American oak barrels followed by 22 months of ageing in the bottle.

Young: 12 months in American oak barrels and a few months in the bottle.



De color robí. Vellutut amb subtils aromes a torrats, pebre i fumats.

De color robí. Atercio-pelado con sutiles aromas a tostados, pimienta y ahumados.

Ruby red robe. Velvety, with subtle roasted, peppery and smoky aromas.



Ibèrics, verdures brasejades, paelles, carns, aus, menjar oriental i formatges fumats.

Ibéricos, verduras braseadas, paellas, carnes, aves, comida oriental y quesos ahumados.

Iberian cured meats, roast vegetables, paella dishes, meats, poultry, oriental cuisine and smoked cheeses.

GRAN PRINCEPS

VINO



60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot i 10% Ull de Llebre.

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 10% Tempranillo.

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 10% Tempranillo.



Llarga maceració de les pells, per extreure els polifenols i els tanins.

Larga maceración de las pieles, para extraer los polifenoles y taninos.

A long maceration of the skins allows the extraction of polyphenols and tannins.



12 mesos en bóta de roure americà, 12 mesos en bóta de roure francès i diversos anys de repòs en rima.

12 meses en barrica de roble americano, 12 meses en barrica de allier y varios años de reposo en rima.

12 months in American oak barrels, 12 months in French oak barrels and several years of ageing in the bottle.



Matisos de teula. Fruits negres. Llarg i estructurat.

Matices teja. Frutos negros. Largo y estructurado.

Touches of slate. Red fruit. Long and structured on the palate.



Ibèrics, carpaccios, arròs negre, estofats, aus, caça de pèl i ploma i formatges blaus.

Ibéricos, carpaccios, arroz negro, estofados, aves, caza de pelo y pluma y quesos azules.

Iberian cured meats, Carpaccios, squid ink rice, stews, poultry, game meats and birds and blue cheeses.

GAUDEIXI D'UNA COPA DE CAVA EN QUALSEVOL MOMENT DEL DIA, ELS 365 DIES DE L'ANY.

UNA EXPERIÈNCIA PER RECORDAR!



El Cava té infinites possibilitats. Cava per Esmorzar. Cava a l'Aperitiu. Cava per Dinar. Cava per Berenar. Cava per Sopar.

La sola presència d'una copa de cava transforma qualsevol reunió familiar o d'amics, celebració o festa normal, en un moment únic, inoblidable, veritablement excepcional.

Del Cava fins i tot s'ha arribat a dir que té màgia. I és cert.

Salut i Bon Profit amb
CANALS & MUNNÉ!



DISFRUTE DE UNA COPA DE CAVA EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA, LOS 365 DÍAS DEL AÑO.

¡UNA EXPERIENCIA PARA RECORDAR!

El Cava tiene infinitas posibilidades. Cava para Desayunar. Cava en el Aperitivo. Cava para Comer. Cava para Merendar. Cava para Cenar.

La sola presencia de una copa de cava transforma cualquier reunión familiar o de amigos, celebración o fiesta normal, en un momento único, inolvidable, verdaderamente excepcional.

Del Cava incluso se ha llegado a decir que tiene magia. Y es cierto. ¡Chin, Chin y Buen Provecho con CANALS & MUNNÉ!

ENJOY A GLASS OF CAVA ANY TIME OF THE DAY, 365 DAYS A YEAR.

AN EXPERIENCE TO REMEMBER!

Cava holds infinite possibilities. Cava with breakfast. Cava as an aperitif. Cava with lunch. Cava with an afternoon snack. Cava with dinner.

The mere presence of a glass of cava turns any get-together with family or friends, any party or every day celebration into a unique and unforgettable, truly exceptional moment.

Cava has even been said to be magical. And so it is. Cheers and bon appétit with CANALS & MUNNÉ!



Pilar Gramisel Cortiella
SOMMELIER



Óscar Medina Canals
ENÒLEG / ENÓLOGO / OENOLOGIST

**La CAVA VELLA un gran centre d'oci — La CAVA VIEJA un gran centro de ocio
OLD CAVA a great leisure centre**

“ Una escapada que el convertirà
en **enòleg per un dia** i que finalitza
amb un **típic àpat català**
a la CAVA VELLA.

Una escapada que le convertirà
en **enólogo por un día** y que finaliza
con una **típica comida catalana**
en la CAVA VIEJA.

An escapade that will make you
into an **oenologist for the day**,
ending with a **typical
Catalan meal** at the OLD CAVA. ”

Després de gairebé 100 anys, l'anomenada “CAVA VELLA”, en la qual CANALS & MUNNÉ inicià el 1.915 la seva activitat, ha estat totalment renovada per convertir-la en un GRAN CENTRE D'OCI.

La seva gran sala de degustació, els 6 menjadors amb capacitat per a 700 persones i l'espectacular barbacoa, el converteixen en un lloc ideal per gaudir d'un típic àpat català, acompanyat amb els nostres magnífics vins i caves, mentre els més petits es diverteixen sols al parc infantil creat especialment per a ells.

Un lloc ideal per a tot tipus d'esdeveniments, festes i celebracions, tant familiars com d'empresa.

La millor escapada per gaudir d'un cap de setmana o festiu excepcional amb la família i els amics.



Después de casi 100 años, la llamada “CAVA VIEJA”, en la que CANALS & MUNNÉ inició en el 1.915 su actividad, ha sido totalmente renovada para convertirla en un GRAN CENTRO DE OCIO.

Su gran sala de degustación, los 6 comedores con capacidad para 700 personas y la espectacular barbacoa lo hacen un lugar ideal para disfrutar de una típica comida catalana, acompañada con nuestros magníficos vinos y cavas, mientras los más peques se divierten solos en el parque infantil creado especialmente para ellos.

Un lugar ideal para todo tipo de eventos, fiestas y celebraciones tanto familiares como de empresa.

La mejor escapada para disfrutar de un fin de semana o festivo excepcional con la familia y los amigos.



After almost 100 years, the so called “OLD CAVA”, where CANALS & MUNNÉ's activities began in 1915 has been completely refurbished to become a MAJOR LEISURE CENTRE.

Its large tasting room, 6 dining rooms with a capacity catering for 700 people and a spectacular barbecue make it into the ideal place to enjoy typical Catalan fare accompanied by our magnificent wines and cavas, while the little ones can have fun by themselves in a playpen created especially for them.

The ideal spot for events of all kinds, family and corporate parties and celebrations.

The ultimate escapade to enjoy an exceptional weekends or bank holiday with friends and family.

Visites Comentades
Visitas Comentadas
Commented Tours

A més, a CANALS & MUNNÉ, li oferim la possibilitat de visitar la seva CAVA NOVA, una experiència que permet saber com s'elabora un gran cava i un extraordinari vi, que li permetrà conèixer des de la selecció de les anyades i raïms, fins a l'etiquetatge, passant per la fermentació, el cupatge i el tiratge, l'envelliment en bótes de roure americà i/o francès, la clarificació, la dégorge i embotellat o el remuage a mà dels pupitres.

Un recorregut excepcional que el convertirà en un veritable expert, i li permetrà descobrir la cultura, avui de plena actualitat, del vi i el cava.

Además, en CANALS & MUNNÉ, le ofrecemos la posibilidad de visitar su CAVA NUEVA, una experiencia que permite saber como se elabora un gran cava y un extraordinario vino, conociendo desde la selección de las añadas y uvas, hasta el etiquetaje, pasando por la fermentación, el coupage y el tiraje, el envejecimiento en barricas de roble americano y/o francés, la clarificación, el degorje y embotellado o el remuage a mano de los pupitres.

Un recorrido excepcional que le convierte a uno en un verdadero experto, descubriendo la cultura, hoy en plena actualidad, del vino y el cava.

In addition, at CANALS & MUNNÉ, we offer you the possibility to visit its NEW CAVA, an experience that lets you see how great cavas and extraordinary wines are crafted whilst teaching you about the selection of vintage grapes and vines through to labelling and the fermentation process in-between, as well as the coupage and sorting, ageing in American and/or French oak barrels, clarification, corking and bottling and remuage by the "pupitres".

An exceptional circuit that will make you into a genuine expert whilst allowing you to discover the highly topical culture of wine and cava.



HORARIS DE VISITES:

DISSABTES, DIUMENGES I FESTIUS - 11.00 h. (amb prèvia reserva), 12.00 h. i 13.00 h.

HORARIOS DE VISITAS:

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS - 11.00 h. (con prèvia reserva), 12.00 h. y 13.00 h.

TIMETABLE FOR VISITS:

SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS - 11.00 h. (with reservation), 12.00 h. and 13.00 h.

CAVA

Canals & Munné



INFO@CANALSIMUNNE.COM

WWW.CANALSIMUNNE.COM

CAVA VIEJA

> PLAÇA PAU CASALS, 6
T. +34 938 913 327

CAVA

> CTRA. DE SANT SADURNÍ
A VILAFRANCA KM. 0,5
T. +34 938 910 318
F. +34 938 911 945

08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA
BARCELONA
SPAIN