

# HOUSE ORGAN

by caves "Canals & Munne"  
Nº 2 / primer semestre 2.011



CAVES

## ELS NOSTRES CAVES INSUPERABLE (Brut Gran Reserva) i ROSÉ BRUT RESERVA JA ESTAN A EL CORTE INGLÉS

Recentment hem arribat a un acord de col·laboració comercial amb EL CORTE INGLÉS perquè alguns dels nostres caves ja estiguin presents als lineals dels Supermercats de Catalunya de EL CORTE INGLÉS, concretament als centres de:

- Plaça Catalunya
- Diagonal
- Francesc Macià
- Can Dragó
- Sabadell
- Tarragona



En aquesta primera etapa i, amb la fi de fer més atractiva la compra als clients i visitants dels supermercats, es realitzaran diverses promocions:

- Regal tap a pressió que va incorporat a les ampolles
- Regal borsa que va incorporada a les ampolles
- Regal col·lecció plaques
- Excursió al GRAN CENTRE D'OCI CANALS & MUNNÉ (Cava Vella) a Sant Sadurn d'Anoia per 2 persones per una determinada compra. En aquesta línia de col·laboració al mes de Juny va haver-hi una Góndola dedicada única i exclusivament als nostres productes. Góndola que es repetirà de l'1 al 14 de Desembre 2011. ■



## 1915 by C&M (collita 2007)

UN NOU CAVA GRAN RESERVA CUVÉE SUPREMUS AMB EL QUAL CANALS & MUNNÉ CELEBRA L'ANY DE LA SEVA FUNDACIÓ

Va ser al 1915 quan José M<sup>a</sup> Canals Capellades amb el seu entusiasme, esforç i dedicació va crear les CAVES CANALS & MUNNÉ, posant les bases del que són avui. Unes caves de reconegut prestigi que uneixen tradició i modernitat, artesia i tecnologia per aconseguir un resultat òptim. Únic, senzillament espectacular i que es caracteritzen per les seves produccions limitades i numerades i l'altíssima qualitat de tots els vins i caves.

Tota una filosofia que després de 96 anys segueix estant en plena vigència i el 1915 by C&M és una bona mostra d'això. L'únic cava el cupatge del qual va guanyar la GRAN MEDALLA D'OR en el CONCURS MUNDIAL DE BRUSSEL·LES 2010, la qual cosa el va convertir en el millor cava del món.

Una veritable joia a taula de la qual només s'han elaborat 2000 ampolles ■

### FITXA TÉCNICA:

**Cupatge:** 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Xarel·lo i 10% Macabeu

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

**Envelliment:** 55 mesos (aprox.)

**Tipus:** Brut Nature (Gran Reserva)

**Tast:** Groc pàl·lid brillant. Bombolla fina, cremosa i permanent. Gust equilibrat, suau i delicat. Aromes a palla i torrats.

**Maridatge:** Aperitius, fumats, ibèrics, peixos, verdures, sopes i menjar japonès

**Presentació:** Elegant estoig individual



# HOUSE ORGAN

by caves "Canals & Munne"

Nº 2 / primer semestre 2.011

## CONCURS MUNDIAL DE BRUSEL·LES 2011

# TRES MEDALLES DE PLATA PER AI CAVA BRUT NATURE I ELS VINS BLANC PRINCEPS MUSCAT I ECOLÒGIC

AI CONCURS MUNDIAL DE BRUSEL·LES que aquest any ha tingut lloc a Luxemburg durant els dies 6, 7 i 8 de maig hem aconseguit TRES MEDALLES DE PLATA, el que davant la circumstància que en aquesta edició cap cava ha obtingut la Gran Medalla d'Or, el nostre SERRALET DEL GUINEU (1915 by C y M), que la va aconseguir en la passada edició del 2010, segueix sent el millor cava del món.

Un reconeixement més a la qualitat dels vins i caves CANALS & MUNNÉ que per segon any consecutiu aconsegueixen ser presents al palmarès d'aquest important concurs, possiblement el de més prestigi de tots els que es realitzen.

En la present edició van ser un total 7.386 vins i espirituosos procedents de 49 països els que van ser avaluats per un total de 284 endòlegs, sommeliers i experts gastronòmics el que posiciona als guanyadors com els millors del món.

Demostrat. Per esmorzar, fer l'aperitiu, dinar, berenar o sopar els caves i vins de CANALS & MUNNÉ són únics ■



## “GIROVI 2011” XVI CONCURS DE VINS I CAVES DE CATALUNYA MEDALLA DE BRONZE PER EL CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

El passat dia 9 d'abril va tenir lloc al Casino de Girona la XVI edició del CONCURS DE VINS I CAVES DE CATALUNYA organitzat per Mestres Tastavins i cellerers de Catalunya en el qual el nostre cava BRUT NATURE Gran Reserva es va fer mereixedor d'una Medalla de Bronze per part dels 200 tastadors que formaven part del jurat ■



## INSUPERABLE, EL NOSTRE CAVA MÉS NOU, JOVE I DINÀMIC

Avui ens plau presentar la collita 2006 del cava INSUPERABLE en les seves versions Brut i Semi Sec, que recentment hem tret al mercat.

Un GRAN RESERVA que uneix a la tradicional qualitat dels nostres caves un sabor molt agradable. I que fruit del seu envelliment (25 mesos, mínim) té una molt bona relació qualitat / preu.

### FITXA TÈCNICA

**Cupatge:** Macabeu 40%, Xarel·lo 30% i Parellada 30%

**Elaboració:** Partint dels raïms esmentats i del seu vi base corresponent, es fa el tiratge (embotellament) i s'envelleix un temps mínim de 25 mesos en ampolla al nostre celler. Es clarifica amb els mètodes més moderns i actuals i es deixa afinar en punta entre 1 i 3 mesos. Finalment és destapat i etiquetat abans de la seva comercialització.

**Tast:** color groc clar, bombolles de perla fina que formen

múltiples collarets i mantenen l'anella a la copa, aroma agradablement fresc, varietals i florals, recorda a pa i pastisseria, gust suau, equilibrat i lleugerament afruitat. Molt agradable.

**Maridatge:** BRUT. Aperitius, fumats, ibèrics, amanides verdes, verdures, peixos, aus i postres semisecs. Algun aperitiu i amanida (formatge de cabra amb vinagreta de iogurt) i postres.

**Producció:** 40.000 ampolles l'any i numerades. Es presenta en caixes de 6 i 12 ampolles col·locades en vertical ■



## LA QUALITAT DELS CAVES, VINS I LICORS CANALS & MUNNÉ RECONEGUDA EN PREMIS NACIONALS I INTERNACIONALS I GUIES VINÍCOLES I GASTRONÒMIQUES

Són molts i molt importants els premis, les medalles, els diplomes i els reconeixements obtinguts pels nostres caves i vins en aquests últims anys. També cal destacar les altes puntuacions amb les que hem aparegut en guies i publicacions de reconegut prestigi, tant a nivell nacional com internacional, el que ve a certificar, un cop més, l'alta qualitat dels nostres caves i vins. I el que és més important, l'òptima relació qualitat/preu que els caracteritza.

Per tal de tenir degudament informats a tots els professionals del sector, clients, consumidors i amics en general hem cregut oportú editar un fullet que ofereixi una visió panoràmica del més important aconseguit en aquest aspecte durant els últims dos anys ■



## QUATRE NOVES COLLITES I UN NOU VI DE LA LÍNIA DE BLANCS I ROSATS "PRINCEPS"

Dins de les últimes novetats tretes recentment al mercat cal destacar la nova collita 2010 dels blancs i rosats PRINCEPS: BLANC MUSCAT, BLANC ECOLÒGIC, GRAN BLANC BARRICA, ROSÉ MERLOT

I el nou BLANC SAUVIGNON, també collita 2010.

Uns vins joves avalats per la prestigiosa DO. PENEDÈS que sorprenen per la seva qualitat i sabor i que es caracteritzen per una impetuosa joventut. Uns vins singulars, de acuradíssima elaboració i gran potència fruitera que els fa molt llameners en boca. Uns vins excepcionals per als paladars més exigents. En definitiva, uns vins capaços d'emocionar.

### FITXES TÈCNIQUES :

#### BLANC MUSCAT:

**Cupatge:** 80% Muscat i 20% Xarel·lo.

**Elaboració:** Fermentació natural a baixa temperatura

**Tast:** De color groc. Afruitat (plàtan i fruites tropicals) i molt aromàtic. Suau i equilibrat.

**Maridatge:** Aperitius o copes. Amanides d'arrossos, sopes, cremes, pastes, peixos, aus i menjar japonès.

#### BLANC ECOLÒGIC:

De vinyes ecològiques. Elaborat totalment de forma artesanal sota l'emparrà i la reglamentació de la normativa vigent de l'agricultura ecològica (aprovat pel CCPAE).

**Cupatge:** 50% Xarel·lo, 30% Chardonnay i 20% Sauvignon.

**Elaboració:** Fermentació natural a baixa temperatura

**Tast:** De color groc pàlid, afruitat i aromàtic. Suau, equilibrat i harmònic.

**Maridatge:** Aperitius o copes. Amanides d'arrossos, sopes, cremes, pastes, peixos, aus i menjar japonès.

#### GRAN BLANC BARRICA:

**Cupatge:** 60% Xarel·lo y 40% Chardonnay

**Temps d'envelliment:** Primera fermentació i envelliment durant 3 mesos en barriques franceses

**Tast:** sabor a fruites seques i torrats. Aroma a delicioses fruites tropicals i varietals.

**Maridatge:** sopes, marisc a la planxa, patés, paelles, rissotos, peixos i carns blanques saltejades.



#### ROSÉ MERLOT:

**Cupatge:** 85% Merlot i 15% Ull de llebre.

**Elaboració:** Fermentació natural a baixa temperatura

**Tast:** D'un color rosa preciós, vellutat i brillant, amb aromes varietals de maduixa, gerds i pètals de rosa. Té un paladar delicat suau i melós.

**Maridatge:** Aperitius o copes, ibèrics, truites, pastes, pizzas, peixos fregits, aus, carns i caces.

#### BLANC SAUVIGNON: (Gran Novetat 2.011)

**Cupatge:** 100% Sauvignon

**Elaboració:** Fermentació natural a baixa temperatura

**Tast:** De color groc cristal·lí. Afruitat (fruites tropicals, pera, poma, kiwi) i molt aromàtic. Suau i equilibrat.

**Maridatge:** Aperitius, amanides, pizzas, marisc i alguns peixos ■

## L'AJUEM A QUE EL SEU NEGOCI PUGI I PUGI COM LES BOMBOLLES D'UN BON CAVA

CANALS & MUNNÉ ofereix la possibilitat a tot tipus d'establiments (restaurants, hotels, botigues gourmet, pastisseries, vinoteques, etc.) d'establir una aliança estratègica per ajudar-los a promocionar els seus negocis buscant una màxima rendibilitat i aportant valor al seu establiment.

Junts podem aconseguir-ho!

Aquí tenim un bon exemple. L'anunci del Restaurant TXALACA de Girona publicat sense cap cost per a l'establiment. Amb aquest anunci TXALACA va augmentar considerablement el seu nivell de coneixement que va significar la possibilitat de majors i millors possibilitats de negoci.

Pot haver altres possibilitats! ■



## PRESENTACIÓ DE CANALS & MUNNÉ A SHANGAI (Xina), HOUSTON, BOSTON (EEUU), BRUSSEL·LES (Bèlgica)

Durant aquest primer semestre del 2011 hem fet la presentació del nostre celler i els seus caves i vins a importadors, distribuïdors, restaurants, hotels, botigues i premsa en general dels països indicats mitjançant reunions que han tingut lloc en alguns dels establiments més notoris de aquestes ciutats.

En tots els casos les reunions s'iniciaven amb una introducció prèvia per posteriorment projectar un vídeo amb la presentació de CANALS & MUNNÉ, la seva història, elaboració, premis aconseguits, etc., acabant l'acte amb un tast dels nostres vins i caves més representatius (vi Blanc Princeps Muscat, caves Insuperable, Brut Nature i Gran Duc).

El resultat ha estat molt positiu fins i tot, en alguns casos, podem qualificar d'espectacular, demostrant tots els convidats un notable interès pels postres productes.

En el cas dels EEUU aquestes accions s'han desenvolupat sota la iniciativa i el suport de CATALAN WINES-ACCIÓ ■



# HOUSE ORGAN

by caves "Canals & Munne"

Nº 2 / primer semestre 2.011

## CANALS & MUNNÉ AL JAPÓ

Un any més hem estat presents a la FIRA ALIMENTÀRIA FOODEX que s'ha celebrat a la ciutat de Tokio durant el passat mes de març, així com a tots els actes i esdeveniments institucionals / promocionals que amb motiu de la mateixa s'han desenvolupat, tant a la pròpia fira com a diferents establiments de Tokio, amb el clar objectiu d'anar posicionant nostres caves i vins.

Afortunadament podem afirmar que gaudim ja d'una notable acceptació i que dia a dia estem aconseguint una destacada implantació al mercat japonès ■



## GOLF I CAVA

CANALS & MUNNÉ ha patrocinat el "CIRCUIT BLANC I BLAU - MEMORIAL DANI JARQUE" que ha estat organitzat pels Pericos del Golf i del Pitch and Putt, dedicat a la memòria del recordat Dani.

El circuit va constar de 4 tornejos. Els tres primers van tenir lloc en el camp Handicap 1 de Sant Andreu

de Llanerres i l'últim al P&P Montseny de Gualba de Dalt, que va coincidir amb la trobada anual de la penya.

La presència dels nostres caves i vins van col·laborar a donar a tots els actesa aquest toc alegre i festiu que sempre aporta un bon cava. ■



## SALÓ "CAVA GRAN RESERVA / PERNIL DE HUELVA"

El passat 16 de maig va tenir lloc a l'hotel Intercontinental de Madrid, organitzat per PIMECAVA i el CONSEJO REGULADOR DE LA DO. JAMÓN DE HUELVA, el SALÓ "CAVA GRAN RESERVA / PERNIL DE HUELVA CATEGORIA SUMMUM". Un perfecte maridatge en què van participar tretze empreses elaboradores de cava i cinc de pernil de Huelva amb la finalitat de promocionar i potenciar els seus productes. La nostra presència va tenir lloc amb tots els caves Gran Reserva (més de 30 mesos d'envelliment) que elaborem i que constitueixen més del 90% de la nostra producció.

La inauguració va córrer a càrrec d'Eduardo Tamarit, Secretari General del Medi Rural del MARM, que va assistir amb el president de la DOP Jamón de Huelva, José Rodríguez de la Borbolla, i la presidenta de Pimecava, Mercè Rossell.

L'èxit va ser espectacular i va comptar amb una gran presència de professionals del sector de l'hostaleria, la restauració, enòlegs, sommeliers i en general de la gastronomia a més d'una nodrida presència de mitjans de comunicació, els quals van mostrar un destacat interès en aprofundir en el coneixement d'ambdós productes quedant sorpresos de l'extraordinària qualitat dels nostres caves ■



## NOUS DISTRIBUÏDORS

Dins de la política d'anar ampliant la nostra estructura comercial, tant a nivell nacional com internacional, aquests són els nous distribuïdors que s'han incorporat recentment a la nostra xarxa de vendes, gràcies als quals podrem cobrir dos importants objectius, arribar més ràpida i fàcilment al mercat al mateix temps que aconseguir una substancial millora en la qualitat del Server, la qual cosa ens permetrà establir una relació més fluida, àgil i eficaç amb els nostres clients:

### a)- Per al mercat nacional

**MADRID:**  
**CODIPRAL**  
Julio Rey Pastor, 5  
Tel. 91.434.05.53

**SANT CLIMENT  
DE LLOBREGAT**  
(Barcelona):  
**GROUP FRUCTUS \_WEB S.L.**  
Travesía Prat de la Riba, 100  
Tel. 93.637.68.80

**MONTCADA I REIXAC:**  
**DISTRIBUIDORA SALAZON - (Barcelona)**  
Concordia, 2  
Tel. 93.575.05.06

**GUADASSUAR- (Valencia):**  
**MADERAS PERALES, S.L.**  
Padre Estanislao, 19  
Tel. 658.85.96.15

### b)- Per al mercat exterior

**QUALITY XPORT IMP. EXP. E COM ALIM. BEB.**  
Rua Nebraska, 724  
Brooklin Novo  
Mr. Leonardo da Fondaseca Fabricio  
Tel. 55-116573342  
**SAO PAULO (Brasil)**

**SPANISH WINE IMPORTS LLC**  
6710 Benjamin Rd. Suite, 100  
Mr. Gregory L. Otero  
Tel. 001-813.889.9463  
**TAMPA - FLORIDA - (EEUU)**

## EL "GRAN CENTRE D'OCI CANALS & MUNNÉ" HA TINGUT EN ELS ÚLTIMS MESOS DESTACATS VISITANTS "VIP"

Al gener va ser l'empresa RÉFRICA amb els seus treballadors els que van venir a visitar les nostres caves i a gaudir d'una de les nostres típiques calçotades tenint, a més, l'oportunitat de conèixer i descobrir el màgic món del vi i el cava convertint-se en endòlegs per un dia. (Foto 3)

Iker Romero i Carlos Navarro jugadors de handbol i bàsquet respectivament del Barça, clients habituals de les nostres caves, van ser els que ens van acompanyar el 6 de Febrer per passar un diumenge relaxat, alegre, divertit i, sobretot, molt molt apetitós. (Foto 1)

També al maig els components i amics de la Penya Pericus del Golf i Pitch & Putt van poder gaudir d'una experiència enològica i gastronòmica única degustant la nostra típica cuina catalana amb els nostres respectius vins i caves, mentre els nens jugaven al parc infantil, amb tobogan inclòs, creat especialment per a ells. (Foto 2)

Un cop més tots ells van confirmar que aquestes excursions a les postres instal·lacions, amb visita enològica a la Cava Nova i menjar a la Cava Vella (ara el GRAN CENTRE D'OCI CANALS & MUNNÉ), constitueixen una suggestiva i molt atractiva escapada de cap de setmana ■



- 1 - Els jugadors del Barça amb representants de Canals & Munne
- 2 - Membres del grup dels Pericos.
- 3 - Treballadors de l'empresa RÉFRICA en plena celebració.

PUBLICAT PER:



Plaça Pau Casals Nº 6, 08770 - Sant Sadurn d'Anoia - Barcelona  
Tels.: + 34 93 891 03 18 - e-mail: [info@canalsimunne.com](mailto:info@canalsimunne.com)  
web: [www.canalsimunne.com](http://www.canalsimunne.com)

CAVES