

HOUSE ORGAN

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



CAVES

NUESTROS CAVAS INSUPERABLE (Brut Gran Reserva) y ROSÉ BRUT RESERVA YA ESTÁN EN EL CORTE INGLÉS

Recientemente hemos llegado a un acuerdo de colaboración comercial con el CORTE INGLÉS para que algunos de nuestros cavas ya estén presentes en los lineales de los Supermercados de Catalunya de EL CORTE INGLÉS, concretamente en los centros de :

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



En esta primera etapa y con el fin hacer más atractiva la compra a los clientes y visitantes de los Supermercados se realizarán varias promociones :

- Regalo tapón a presión que va incorporado a las botellas
- Regalo bolsa que va incorporada a las botellas
- Regalo colección placas + Excursión al GRAN CENTRO DE OCIO CANALS & MUNNÉ (Cava Vella) en Sant Sadurní d'Anoia para 2 personas por una determinada compra. En esta línea de colaboración en el mes de Junio hubo una Góndola dedicada única y exclusivamente a nuestros productos. Góndola que se repetirá del 1 al 14 de Diciembre 2011 ■



1.915 by C&M (cosecha 2007)

UN NUEVO CAVA GRAN RESERVA CUVÉE SUPREMUS CON EL QUE CANALS & MUNNÉ CELEBRA EL AÑO DE SU FUNDACIÓN

Fué en 1.915 cuando José M^a Canals Capellades con su entusiasmo, esfuerzo y dedicación creó las CAVAS CANALS & MUNNÉ, poniendo las bases de lo que son hoy. Unas cavas de reconocido prestigio que aúnan tradición y modernidad, artesanía y tecnología para conseguir un resultado óptimo. Único, sencillamente espectacular y que se caracterizan por sus producciones limitadas y numeradas y la altísima calidad de todos los vinos y cavas.

Toda una filosofía que después de 96 años sigue estando en plena vigencia y el 1915 by C&M es una buena muestra de ello. El único cava cuyo coupage gana la GRAN MEDALLA DE ORO en el CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2010, lo que le convirtió en el mejor cava del mundo.

Una verdadera joya en la mesa de la cual tan solo se han elaborado 2.000 botellas ■

FICHA TÉCNICA :

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

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

Envejecimiento: 55 meses (aprox.)

Tipos: Brut Nature (Gran Reserva)

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

Maridaje: Aperitivos, ahumados, ibéricos, pescados, verduras, sopas y comida japonesa

Presentación: Elegante estuche individual



HOUSE ORGAN

by caves "Canals & Munne"

Nº 2 / primer semestre 2.011

Concurso Mundial de Bruselas 2011

TRES MEDALLAS DE PLATA PARA EL CAVA BRUT NATURE y LOS VINOS BLANC PRINCEPS MUSCAT Y ECOLÓGICO

En el CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS que este año ha tenido lugar en Luxemburgo durante los días 6, 7 y 8 de Mayo hemos conseguido TRES MEDALLAS DE PLATA, lo que ante la circunstancia de que en esta edición ningún cava a obtenido la Gran Medalla de Oro, nuestro SERRALET DEL GUINEU (1915 by C y M), que la consiguió en la pasada edición del 2010, sigue siendo el mejor cava del mundo.

Un reconocimiento más a la calidad de los vinos y cavas CANALS & MUNNÉ que por segundo año consecutivo consiguen estar presentes en el palmarés de este importante concurso, posiblemente el de mayor prestigio de todos los que se realizan.

En la presente edición fueron un total 7.386 vinos y espirituosos procedentes de 49 países los que fueron evaluados por un total de 284 enólogos, sumilleres y expertos gastrónomos lo que posiciona a los ganadores como los mejores del mundo.

Demostrado. Para desayunar, hacer el aperitivo, comer, merendar ó cenar los cavas y vinos de CANALS & MUNNÉ son únicos ■



"GIROVI 2011" XVI CONCURS DE VINS I CAVES DE CATALUNYA

MEDALLA DE BRONCE PARA EL CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

El pasado día 9 de Abril tuvo lugar en el Casino de Girona la XVI edición del CONCURSO DE VINS I CAVES DE CATALUNYA organizado por Mestres Tastavins i cellerers de Catalunya en el cual nuestro cava BRUT NATURE Gran Reserva se hizo merecedor de una Medalla de Bronce por parte de los 200 catadores que formaban parte del jurado ■



INSUPERABLE, NUESTRO CAVA MÁS NUEVO, JOVEN Y DINÁMICO

Hoy nos place presentar la cosecha 2006 del cava INSUPERABLE en sus versiones Brut y Semi Seco, que recientemente hemos sacado al mercado.

Un GRAN RESERVA que une a la tradicional calidad de nuestros cavas un sabor muy agradable. Y que fruto de su envejecimiento (25 meses, mínimo) tiene una muy buena relación calidad/precio.

FICHA TÉCNICA

Coupaje: Macabeu 40%, Xarel-lo 30% y Parellada 30%

Elaboración: Partiendo de las uvas mencionadas y de su vino base correspondiente, se hace el tiraje (embotellado) y se envejece un tiempo mínimo de 25 meses en botella de nuestra bodega. Se clarifica con los métodos más modernos y actuales y se deja afinar en punta entre 1 y 3 meses. Por último es descorchado y etiquetado antes de su comercialización

Cata: color amarillo pálido, burbujas de perla fina

que forman múltiples collares y mantienen la anilla en la copa, aroma agradablemente fresco, varietales y florales, recuerda a pan y pastelería, gusto suave, equilibrado y ligeramente afrutado. Muy agradable.

Maridaje: BRUT. Aperitivos, ahumados, ibéricos ensaladas verdes, verduras, pescados, aves y postres SEMISECO. Algún aperitivo y ensalada (queso de cabra con vinagreta de yogur) y postres.

Producción: 40.000 botellas al año y numeradas. Se presenta en cajas de 6 y 12 botellas colocadas en vertical ■



LA CALIDAD DE LOS CAVAS, VINOS Y LICORES CANALS & MUNNÉ RECONOCIDA EN PREMIOS NACIONALES E INTERNACIONALES Y GUIAS VINÍCOLAS Y GASTRONÓMICAS

Son muchos y muy importantes los premios, las medallas, los diplomas y los reconocimientos obtenidos por nuestros cavas y vinos en estos últimos años. También hay que destacar las altas puntuaciones con las que hemos aparecido en guías y publicaciones de reconocido prestigio, tanto a nivel nacional como internacional lo que viene a certificar, una vez más, la alta calidad de nuestros cavas y vinos. Y lo que es más importante, la óptima relación calidad/precio que les caracteriza.

Con el fin de tener debidamente informados a todos los profesionales del sector, clientes, consumidores y amigos en general hemos creído oportuno editar un folleto que de una visión panorámica de lo más importante conseguido en este aspecto durante los últimos dos años ■



CUATRO NUEVAS COSECHAS Y UN NUEVO VINO DE LA LÍNEA DE BLANCOS Y ROSADOS "PRINCEPS"

Dentro de las últimas novedades sacadas recientemente al mercado hay que destacar la nueva cosecha 2.010 de los blancos y rosados PRINCEPS : BLANC MUSCAT , BLANC ECOLÓGIC, GRAN BLANC BARRICA, ROSÉ MERLOT

Y el nuevo BLANC SAUVIGNON, también cosecha 2.010

Unos vinos jóvenes avalados por la prestigiosa DO. PENEDÉS que sorprenden por su calidad y sabor y que se caracterizan por una impetuosa juventud. Unos vinos singulares, de cuidadosísima elaboración y gran potencia frutal que los hace muy golosos en boca. Unos vinos excepcionales para los paladares más exigentes. En definitiva, unos vinos capaces de emocionar.

FICHAS TÉCNICAS :

BLANC MUSCAT:

Coupage: 80% Muscat y 20% Xarel-lo.

Elaboración: fermentación natural a baja temperatura

Cata: De color amarillo. Afrutado (plátano y frutos tropicales) y muy aromático. Suave y equilibrado.

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

BLANC ECOLÓGIC:

De vides ecológicas. Elaborado totalmente de forma artesanal bajo el amparo y la reglamentación de la normativa vigente de la agricultura ecológica (aprobado por el CCPAE).

Coupage: 50% Xarel-lo, 30% Chardonnay y 20% Sauvignon.

Elaboración: Fermentación natural a baja temperatura

Cata: De color amarillo pálido, afrutado y aromático. Suave, equilibrado y armónico

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

GRAN BLANC BARRICA :

Coupage: 60% Xarel-lo y 40% Chardonnay

Tiempo de Envejecimiento: primera fermentación y envejecimiento durante 3 meses en barricas francesas



Cata: Sabor a frutas secas y tostados. Aroma a deliciosas frutas tropicales y varietales.

Maridaje: Sopas, mariscos a la plancha, patés, paellas, rissotos, pescados y carnes blancas salteadas.

ROSÉ MERLOT:

Coupage: 85% Merlot y 15% Tempranillo

Elaboración: Fermentación natural a baja temperatura

Cata: 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.

Maridaje: Aperitivos o a copas. Ibéricos, tortillas, pastas, pizzas, pescados fritos, aves, carnes y cazas.

BLANC SAUVIGNON: (Gran Novedad 2.011)

Coupage: 100% Sauvignon

Elaboración: Fermentación natural a baja temperatura

Cata: De color amarillo cristalino. Afrutado (frutos tropicales, pera, manzana, kiwi) y muy aromático. Suave y equilibrado.

Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pizzas, marisco y algunos pescados ■

LE AYUDAMOS A QUE SU NEGOCIO SUBA Y SUBA COMO LAS BURBUJAS DE UN BUEN CAVA

CANALS & MUNNÉ ofrece la posibilidad a todo tipo de establecimientos (restaurantes, hoteles, tiendas gourmet, pastelerías, vinotecas, etc.) de establecer una alianza estratégica para ayudarles a promocionar sus negocios buscando una máxima rentabilidad y aportando valor a su establecimiento. ¡Juntos podemos conseguirlo!

Aquí tenemos un buen ejemplo. El anuncio del Restaurante TXALACA de Girona publicado sin ningún coste para el establecimiento. Con este anuncio TXALACA aumentó considerablemente su nivel de conocimiento lo que significó la posibilidad de mayores y mejores posibilidades de negocio. ¡Puede haber otras posibilidades! ■



PRESENTACIÓN DE CANALS & MUNNÉ EN SHANGAI (China), HOUSTON, BOSTON (EEUU), BRUSELAS (Bélgica)

Durante este primer semestre del 2011 hemos efectuado la presentación de nuestra bodega y sus cavas y vinos a importadores, distribuidores, restaurantes, hoteles, tiendas y prensa en general de los países indicados mediante reuniones que han tenido lugar en algunos de los establecimientos más notorios de estas ciudades.

En todos los casos las reuniones se iniciaban con una introducción previa para posteriormente proyectar un video con la presentación de CANALS & MUNNÉ, su historia, elaboración, premios conseguidos, etc., terminando el acto con una cata de nuestros vinos y cavas más representativos (vino Blanc Princeps Muscat, cavas Insuperable, Brut Nature y Gran Duc).

El resultado ha sido muy positivo incluso, en algunos casos, podemos calificarlo de espectacular, demostrando todos los invitados un notable interés por nuestros productos.

En el caso de EEUU estas acciones se han desarrollado bajo la iniciativa y el apoyo del CATALÁN WINES-ACCIÓ ■



HOUSTON



SHANGAI

HOUSE ORGAN

by caves “Canals & Munne”

Nº 2 /primer semestre 2.011

CANALS & MUNNÉ EN JAPÓN

Un año más hemos estado presentes en la FERIA ALIMENTARIA FOODEX que se ha celebrado en la ciudad de Tokio durante el pasado mes de Marzo, así como en todos los actos y eventos institucional/promocionales que con motivo de la misma se han desarrollado, tanto en la propia feria como en distintos establecimientos de Tokio, con el claro objetivo de ir posicionando nuestros cavas y vinos.

Afortunadamente podemos afirmar que gozamos ya de una notable aceptación y que día a día estamos con siguiendo una destacada implantación en el mercado japonés ■



GOLF Y CAVA

CANALS & MUNNÉ ha patrocinado el “CIRCUITO BLANC I BLAU – MEMORIAL DANI JARQUE” que ha sido organizado por los Pericos del Golf i del Pitch and Putt, dedicado a la memoria del recordado Dani.

El circuito constó de 4 torneos. Los tres primeros tuvieron lugar en el campo Handicap 1 de San

Andreu de Llavaneras y el último en el P&P Montseny de Gualba de Dalt, que coincidió con el encuentro anual de la penya.

La presencia de nuestros cavas y vinos colaboraron en dar a todos los actos este toque alegre y festivo que siempre aporta un buen cava ■



SALÓN "CAVA GRAN RESERVA/JAMÓN DE HUELVA"

El pasado 16 de Mayo tuvo lugar en el hotel Intercontinental de Madrid, organizado Por PIMECAVA y el CONSEJO REGULADOR DE LA DO. JAMÓN DE HUELVA, el SALÓN "CAVA GRAN RESERVA/JAMÓN DE HUELVA CATEGORÍA SUMMUM". Un perfecto maridaje en el que participaron trece empresas elaboradoras de cava y 5 de jamón de Huelva con el fin de promocionar y potenciar sus productos.

Nuestra presencia tuvo lugar con todos los cavas Gran Reserva (más de 30 meses de envejecimiento) que elaboramos y que constituyen más del 90% de nuestra producción.

La inauguración corrió a cargo de Eduardo Tamarit, Secretario General del Medio Rural del MARM, que asistió junto al presidente de la DOP Jamón de Huelva, José Rodríguez de la Borbolla, y la presidenta de Pimecava , Mercè Rossell

El éxito fué espectacular y contó con una gran presencia de profesionales del sector de la hostelería, la restauración, enólogos, sommeliers y en general de la gastronomía además de una nutrida presencia de medios de comunicación, quienes mostraron un destacado interés en profundizar en el conocimiento de ambos productos quedando asombrados de la extraordinaria calidad de nuestros cavas ■



NUEVOS DISTRIBUIDORES

Dentro de la política de ir ampliando nuestra estructura comercial, tanto a nivel nacional como internacional, estos son los nuevos Distribuidores que se han incorporado recientemente a nuestra Red de Ventas, gracias a los cuales podremos cubrir dos importantes objetivos, llegar más rápida y fácilmente al mercado a la vez que conseguir una substancial mejora en la calidad del servicio lo cual nos permitirá establecer una relación más fluida, agil y eficaz con nuestros clientes :

a)- Para el mercado 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)- Para el mercado 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 CENTRO DE OCIO CANALS & MUNNÉ” HA TENIDO EN LOS ÚLTIMOS MESES DESTACADOS VISITANTES “VIP”

En Enero fue la empresa RÉFRICA con sus trabajadores los que vinieron a visitar nuestras cavas y a disfrutar de una de nuestras típicas calçotadas teniendo, además, la oportunidad de conocer y descubrir el mágico mundo del vino y el cava convirtiéndose en enólogos por un día. (Foto 3)

Iker Romero y Carlos Navarro jugadores del balonmano y baloncesto respectivamente del Barça, clientes habituales de nuestras cavas, fueron los que nos acompañaron el 6 de Febrero para pasar un Domingo relajado, alegre, divertido y, sobretodo, muy muy apetitoso. (Foto 1)

También en Mayo los componentes y amigos de la Peña Pericus del Golf i Pitch & Putt pudieron disfrutar de una experiencia enológica y gastronómica única degustando nuestra típica cocina catalana con nuestros respectivos vinos y cavas, mientras los niños jugaban en el parque infantil, con tobogán incluido, creado especialmente para ellos. (Foto 2)

Una vez más todos ellos confirmaron que estas excursiones a nuestra instalaciones, con visita enológica a la Cava Nueva y comida a la Cava Vella (ahora el GRAN CENTRO DE OCIO CANALS & MUNNÉ), constituyen una sugestiva y muy atractiva escapada de fin de semana ■



- 1- Los jugadores del Barça con representantes de Canals & Munne
- 2- Miembros del grupo de los Pericos.
- 3- Trabajadores de la empresa RÉFRICA en plena celebración.

PUBLICADO POR:



Plaça Pau Casals Nº 6, 08770 - Sant Sadurni d'Anoia - Barcelona
Tels.: + 34 93 891 03 18 - e-mail: info@canalsimunne.com
web: www.canalsimunne.com