



MÉS QUE UN CELLER · MÁS QUE UNA BODEGA · MORE THAN JUST A WINE CELLAR

SANT SADURNÍ D'ANOIA



“A Canals & Munné estem especialitzats exclusivament en llargues criances, de manera que tots els nostres cavaes estan qualificats pel Consell Regulador com a Gran Reserva o Reserva.”

“En Canals & Munné estamos especializados exclusivamente en largas crianzas, por lo que todos nuestros cavas están calificados por el Consejo Regulador como Gran Reserva o Reserva.”

A CANALS & MUNNÉ vam ser una de les primeres bodegues en elaborar vins i cavaes amb el Mètode Champenoise. Des de 1915 elaborem els nostres cavaes fent prevaler la qualitat dels ingredients – 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 són tots els reconeixements nacionals i internacionals rebutgs fins el moment.

En CANALS & MUNNÉ fuimos una de las primeras bodegas en elaborar vinos y cavaes bajo el Método Champenoise. Desde 1915 elaboramos nuestros cavaes primando la calidad de los ingredientes – utilizamos sólo 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, son todos los reconocimientos nacionales e internacionales recibidos hasta el momento.

“At Canals & Munné we specialise exclusively in long ageing, thus all our cavas bear the qualifying seal of the Regulatory Council as Gran Reserva or Reserva.”



Oscar Canals, Enólogo - Winemaker



Joan M. Canals, Director de vendes - Sales manager

CANALS & MUNNÉ was one of the first cellars to create wines and cavas using the Champegnoise Method. We have been making wines since 1915 where the quality of the ingredients is our most important element -we only use flower must-, productions are limited and bottles are numbered. A comprehensive and complex hand crafted process, passed down through 5 generations, and the latest technology, allows us to protect the environment and to offer you a unique product, quite simply spectacular. As a result, we have been honoured with numerous national and international awards.



Els nostres vins

Nuestros vinos

Our wines



Blanc Prínceps



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE
CERTIFIED ORGANIC BY CCPAE



Varietat
100% Muscat de
Frontignan

Elaboració
Fermentació natural a
baixa temperatura.

Nota de tast
Vi de color groc.
Afrutat (platà i fruits
tropicals) i molt aromàtic.
Suau i equilibrat.

Maridatge
Aperitius o a copes,
amanides d'arros, sopes,
cremes, pastes, peixos, aus
i menjar japonès.

Variedad
100% Moscatel de
Frontignan

Elaboración
Fermentación natural a
baja temperatura.

Nota de cata
Vino de color amarillo
pálido. 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.

Varieté
Moscat de Frontignan
100%

Vinification
Natural fermentation at
low temperature.

Tasting notes
Golden straw coloured.
Fruity (banana and
tropical fruits) and very
aromatic. Smooth and
balanced.

Best served with
Aperitifs or on its own,
with rice salads, soups,
creams, pastas, fish, white
meats or Japanese food.

Varietat
100% Xarel-lo

Elaboració
Primera fermentació
i enveelliment, durant 3
mesos, en bótes de roure
francès.

Nota de tast
Sabor a fruits secs i
torrats. Aroma a delicioses
fruits tropicals i varietals.

Maridatge
Sopes, mariscs a la
planxa, patés, paelles,
risottos, peixos i carn
blanques saltejades.

Variedad
100% Xarel-lo

Elaboración
Primera fermentación
y envejecimiento,
durante 3 meses, en
barricas de roble francés.

Nota de cata
Sabor a frutas secas
y tostadas.
Aromas a deliciosas frutas
tropicales y varietales.

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

Variety
Xarel-lo 100%

Vinification
First fermenting and
ageing during 3 months in
French oak barrels.

Tasting notes
Notes of dried fruits and
toast. Aroma of a variety
of delicious tropical fruits.

Best served with
Soup, grilled sea food,
paté, paellas, risottos, fish
and seared poultry.



Gran Blanc Prínceps



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE
CERTIFIED ORGANIC BY CCPAE





Xarel-lo Vermell



Varietat

100% Xarel-lo Vermell o Cartoixà Vermell

Elaboració

Lleuera maceració pelicular d'una hora per extreure el suau color ataronjat de la pell.

Nota de tast

A la vista te tons vermells i ataronjats. Presenta una complexitat sorprenent a fonoll, maduixes silvestres, préssec, aranja i un toc salí. A la boca es ampli i sedós, suau i elegant, amable i fàcil de beure. Ens comunica la mineralitat del terroir.

Maridatge

Arrossos de marisc, fumats, aperitius, escabexrats o verdures a la brasa.

Variedad

100% Xarel-lo Rojo o Cartoixà Vermell 100%

Elaboración

Ligera maceración pelicular de una hora para extraer el suave color anaranjado de la piel.

Nota de cata

A la vista tiene tonos rojizos y anaranjados. Presenta una complejidad sorprendente a hinojo, fresas silvestres, melocotón, pomelo y un toque salino. En boca es amplio y sedoso, suave y elegante, amable y fácil de beber. Nos comunica la mineralidad del terroir.

Maridaje

Arroces de marisco, pescados ahumados, aperitivos, escabechados o verduras a la brasa.

Varieté

Red Xarel-lo or Cartoixà Vermell 100%

Vinificación

Light one-hour maceration of the skin to extract the soft orange color.

Notas de cata

In the eyes, it has reddish and orange tones. It has a surprising complexity of fennel, wild strawberries, grapefruit and a touch of salt. On the palate is broad and silky, smooth and elegant, friendly and easy to drink. It conveys the minerality of the terroir.

Mejor servido con

Seafood rice, smoked fish, appetizers, pickles or grilled vegetables.

Varietats

50% Merlot i
50% Syrah

Elaboració

Fermentació natural a baixa temperatura.

Nota de tast

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.

Maridatge

Aperitius o a copas, ibèrics, truites, pastes, pizzas, peixos fregits, aus, carn i caça.



Rosé Prínceps



Varietat

100% Xarel-lo Vermell o Cartoixà Vermell

Elaboració

Lleuera maceració pelicular d'una hora per extreure el suau color ataronjat de la pell.

Nota de tast

A la vista te tons vermells i ataronjats. Presenta una complexitat sorprenent a fonoll, maduixes silvestres, préssec, aranja i un toc salí. A la boca es ampli i sedós, suau i elegant, amable i fàcil de beure. Ens comunica la mineralitat del terroir.

Maridatge

Arrossos de marisc, fumats, aperitius, escabexrats o verdures a la brasa.

Variedad

100% Xarel-lo Rojo o Cartoixà Vermell 100%

Elaboración

Ligera maceración pelicular de una hora para extraer el suave color anaranjado de la piel.

Nota de cata

A la vista tiene tonos rojizos y anaranjados. Presenta una complejidad sorprendente a hinojo, fresas silvestres, melocotón, pomelo y un toque salino. En boca es amplio y sedoso, suave y elegante, amable y fácil de beber. Nos comunica la mineralidad del terroir.

Maridaje

Arroces de marisco, pescados ahumados, aperitivos, escabechados o verduras a la brasa.

Varietades

50% Merlot y
50% Syrah

Elaboración

Fermentación natural a baja temperatura.

Nota de cata

De un color rosa rosa precioso, vellutato 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.

Varieties

Merlot 50% and
Syrah 50%

Vinification

Natural fermentation at low temperature.

Tasting notes

A delightfully brilliant rosé, with a variety of aromas of strawberry, raspberry and rose petals, it is delicate, smooth and mellow on the palate.

Best served with

Aperitifs or on its own, iberian cured meats, omelets, pasta, pizza, fried fish, poultry, white meat and game.



Noir Prínceps Criança / Crianza



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE
CERTIFIED ORGANIC BY COPAE



Varietats

50% Cabernet Sauvignon,
35% Ull de Llebre i 15%
Syrah.

Elaboració

Fermentació en dipòsits d'acer
inoxidable.

Criança

6 mesos en bóta de roure
americà i 12 mesos mínim de
repòs en ampolla.

Nota de tast

De color roví. Vellutat amb
subtils aromes a torrats, pebre i
fumats.

Maridatge

Ibèrics, verdures brasejades,
paellas, carns, aus, cuina
oriental i formatges curats.

Variedades

50% Cabernet Sauvignon, 35%
Tempranillo y 15% Syrah.

Elaboración

Fermentación en depósitos de
acero inoxidable.

Crianza

6 meses en barrica de roble
americano y 12 meses mínimo
de reposo en botella.

Nota de cata

De color rubí. Aterciopelado
con sutiles aromas a tostados,
pimienta y ahumados.

Maridaje

Ibéricos, verduras braseadas,
paellas, carnes, aves, cocina
oriental y quesos curados.

Varieties

Cabernet Sauvignon 50%,
Tempranillo 35% and Syrah
15%.

Vinification

Fermentation in stainless steel
vats.

Ageing

6 months in American oak
barrels and minimum 12
months ageing in the bottle.

Tasting notes

Ruby coloured, velvety with
subtle aromas of toast, pepper
and smoke.

Best served with

Iberian cured meats, roasted
vegetables, paellas, meats,
poultry, oriental food and
cured cheeses.

Varietats

50% Garnatxa negra i
50% Samso

Elaboració

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

Criança

12 mesos en bóta de roure
francès i 24 mesos mínims de
repos en ampolla.

Nota de tast

Matisos de teula. Fruits negres.
Llarg i estructurado.

Maridatge

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

Variedades

50% Garnacha tinta y 50%
Cariñena

Vinificación

Long maceration of the skins
to extract the polyphenols and
tannins.

Crianza

12 meses en barrica de roble
francés y 24 meses mínimos de
repos en botella.

Nota de cata

Matices teja. Frutos negros.
Largo y estructurado.

Maridaje

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



Gran Prínceps Reserva / Reserve



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE
CERTIFIED ORGANIC BY COPAE



Varietats

Red Grenache 50% and
Carignan 50%

Vinificación

Long maceration of the skins
to extract the polyphenols and
tannins.

Ageing

12 months in French oak
barrels and at least 24 months
aging in the bottle.

Tasting notes

Dark orange-brown hues.
Long and structured.

Best served with

Iberian cured meats, carpaccio,
black rice, stews, poultry,
game, blue cheese, chocolate
and smoked foods.



Varietat
100% Ull de Llebre

Elaboració
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança
12 mesos en bóta de roure americà; finalment 12 mesos de repòs en ampolla.

Nota de tast
De color robí. Envellutat amb subtils aromes de torrats i fumats.

Maridatge
Ibèrics, verdures brasejades, paelles, carns, aus, cuina oriental i formatges curats.

Varietàd
100% Tempranillo

Elaboración
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Crianza
12 meses en barrica de roble americano; finalmente 12 meses mínimo de reposo en botella.

Nota de cata
De color rubí. Aterciopelado con sutiles aromas a tostados, pimienta y ahumados.

Maridaje
Ibericos, verduras braseadas, paellas, carnes, aves, cocina oriental y quesos curados.

Canals & Munné Rioja Crianza



Variet
Tempranillo 100%,

Vinification
Fermentation in stainless steel vats.

Ageing
12 months in American oak barrels and minimum 12 months ageing in the bottle.

Tasting notes
Ruby coloured, velvety with subtle aromas of toast, pepper and smoke.

Best served with
Iberian cured meats, roasted vegetables, paellas, meats, poultry, oriental food and cured cheeses.

Canals & Munné Priorat



Varietats
Garnacha Negra, Carinyena, Syrah, Merlot i Cabernet Franc.

Elaboració
Vi amb estil propi elaborat amb varietats autòctones de costers de sòl de llicorella: orientats al sud-oest. Verema a mà. Pre-maceraçió en fred durant 24 h per conservar les propietats dels raïms.

Criança
Criança en bótes de roure francès de 225 l i un mínim de 12 mesos en ampolla.

Nota de tast
Matisos teula. Fruits negres. Llarg i estructurat. L'evolució en ampolla serà bona els propers cinc anys.

Maridatge
Formatges curats i semicurats, bolets, carns vermelles i de caça, plats especiats i alguna carn blanca (magret d'anec amb salsa de fruits vermellos).

Variiedades
Garnacha tinta, Cariñena, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.

Elaboración
Vino con estilo propio, elaborado con variedades autóctonas de laderas de pizarra orientadas al sur-oeste. Vendimia manual. Pre-maceraçión en frío durante 24 h para conservar las propiedades de las uvas.

Crianza
Crianza en barricas de roble francés de 225 l y un mínimo de 12 meses en botella.

Nota de cata
Matices teja. Frutos negros. Largo y estructurado. La evolución en botella será buena los próximos cinco años.

Maridaje
Quesos curados y semicurados, setas, carnes rojas y de caza, platos especiados y alguna carne blanca (magret de pato con salsa de frutos rojos).

Canals & Munné Priorat



Varieties
Red Grenache, Carignane, Syrah, Merlot and Cabernet Franc.

Vinification
Wine with its own style made with indigenous varieties in slate slopes facing south-west. Manual harvest. Cold pre-maceration for 24 h to preserve the properties of the grapes.

Ageing
Aged in French oak barrels of 225 l. and a minimum of 12 months in the bottle.

Tasting notes
Black fruits. Long and structured. The evolution in the bottle will be good for the next five years.

Best served with
Cured and semi-cured cheeses, mushrooms, red and game meats, spicy dishes and some white meat (duck breast with red fruits sauce).





Els nostres caves

Nuestros cavas

Our cavas

SEGELLS DISTINTIUS
SELLOS DISTINTIVOS
DISTINCTIVE SEALS

D.O. CAVA

CAVA DE GUARDA



> 9 meses / meses / months

RESERVA



> 15 meses / meses / months

GRAN RESERVA



> 30 meses / meses / months

**Insuperable**

Disponible en / Available in:

Brut Nature / Brut / Semi Sec / Dolç



Criança / Crianza / Ageing: 22 meses mínim / meses mínimo / months minimum

Varietats

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

Nota de tast

Groc pàlid, bombolles de perla fina que formen múltiples collars i mantenen l'anella a la copa. Aroma agradablement fresca, varietals i florals.

Maridatge

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

Variedades

40% Macabeo, 30% Xarel-lo y 30% Parellada.

Nota de cata

Amarillo pálido, burbujas de perla fina que forman múltiples collares y mantienen la anilla en la copa. Aroma agradablemente fresco, varietales y florales.

Maridaje

Aperitivos, ahumados, ibéricos, ensaladas verdes, verduras, pescados, aves y postres.

Varieties

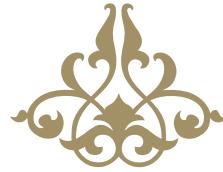
Macabeo 40%, Xarel-lo 30% and Parellada 30%.

Tasting notes

Pale yellow with fine pearl shaped bubbles forming into groups at the ring of the glass. A pleasantly fresh aroma of floral varieties.

Best served with

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

**ADN Canals**

Gran Reserva Brut Nature



Criança / Crianza / Ageing: 48 meses mínim / meses mínimo / months minimum

Varietats

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

Nota de tast

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

Maridatge

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

Variedades

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

Nota de cata

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

Varieties

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

Tasting notes

Golden straw colour. Small constant bubbles forming a light crown. Smooth taste with a floral background. Dry. Fruity on the palate. Paladar afrutado.

Best served with

Light aperitifs or on its own, vegetables, soups, sea food, fish, poultry and pork.

Cava especial per
gaudir-lo acompañat
de la persona que
realment desigis.

*Cava especial para
tomarlo acompañado
de la persona que
realmente deseas.*

Special cava to enjoy
with the person you
really love.



Pride
Gran Reserva Brut



Criança / Crianza / Ageing: 48 meses mínim / meses mínimo / months minimum

Varietats

50% Xarel-lo,
30% Macabeu i
20% Parellada.

Nota de tast

Color daurat palla amb bombolla
petita i constant. Aroma intensa a
palla, torrats i herba seca. Sabor
rodó, equilibrat, sec amb bon post
gust i correcta acidesa final.

Maridatge

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

Placa especial.

Variedades

50% Xarel-lo,
30% Macabeo y
20% Parellada.

Nota de cata

Color dorado pajizo con burbuja
pequeña y constante. Aroma
intenso a tostados y hierba seca.
Gusto redondo, equilibrado, seco
con un buen post gusto y correcta
acidez final.

Maridaje

Aperitivos, verduras, sopas,
ibéricos, paellas, pescados, aves,
comida oriental y postres.

Placa especial.

Varieties

Xarel-lo 50%,
Macabeo 30% and
Parellada 20%.

Tasting notes

Straw gold color with small and
constant bubbles. Intense aroma, toast
and dry grass. Round taste, balanced,
dry, with good aftertaste and correct
final acidity.

Best served with

Aperitifs, vegetables, soups, iberian
cured meats, paella, fish, poultry,
oriental food and desserts.

Special plate.



Lola Rosé

Pinot Noir Reserva

Disponible en / Available in:

Brut / Semi Sec



Criança / Crianza / Ageing: 20 meses mínim / meses mínimo / months minimum

Varietat

100% Pinot Noir

Nota de tast

Color vermell rubí, perlatge fi i constant. Miscel·lània de fruits vermellos (maduixes, cireres, morets), elegant perfum de roses i fons de herbes del bosc del Penedès. Intens sabor a fruita, voluptuós, equilibrat, fresc i persistent. Dolçor equilibrada.

Maridatge

Brut: aperitius, ibèrics, fumats, formàtges, paëllas, arròs negre, carn blanques al forn (ànec, oca, pollastre), peixos i postres. Semi: Aperitius o amanides (ex. fruits del bosc) i postres amb xocolata negra.

Variiedad

100% Pinot Noir

Nota de cata

Color rojo rubí, perlaje fino y constante. Miscelánea de frutos rojos (fresas, cerezas, frambuesas), elegante perfume de rosas y fondo de hierbas del bosque del Penedés. Intenso sabor frutal, voluptuoso, equilibrado, fresco y persistente. Dulzor equilibrado.

Maridaje

Brut: aperitivos, ibéricos, abumados, quesos, paellas, arroz negro, carnes blancas al horno (pato, ganso, pollo), pescados y postres. Semi: Aperitivos o ensaladas (ej. de frutas del bosque) y postres con chocolate negro.

Variety

Pinot Noir 100%

Tasting notes

Ruby red with a fine, persistent pearl. Mix of red fruits (strawberries, cherries, blackberries), elegant perfume of roses with a background of forest flowers from the Penedès. Intense fruity flavour, voluptuous, balanced, fresh and persistent. Balance sweetness.

Best served with

Brut: aperitifs, Iberian cured meats, smoked food, cheese, paellas, black rice, white roasted meats (duck, goose, chicken), fish and desserts. Semi: Aperitifs or salads (fruits of the forest) and desserts with dark chocolate.



Lola ICE
Pinot Noir Sweet



Criança / Crianza / Ageing: 20 meses mínim / meses mínimo / months minimum

Varietat

100% Pinot Noir

Para el temps i gaudeix del plaer d'aquest enamoradís coctel, d'intens i seductor aroma de fruita vermelles, de cos envolvent i apassionat, elegant i persistent, que et farà sentir l'essència de la vida...

Suggerència de servei

En coctel, amb fruites al gust. Servir molt fred.

Nota de tast

Color vermell rubí, perlage fi i constant. Mischel·lania de frescos fruits vermellos (maduríxes, cireres, mòres...), elegant perfume de roses i fons d'herbes del bosc del Penedès. Intens sabor de fruita, voluptuós, equilibrat, fresc i persistent. Dolçor intensa.

Placa especial.

Variedad

100% Pinot Noir

Para el tiempo y disfruta del placer de este enamoradizo cóctel, de intenso y seductor aroma de frutos rojos, de cuerpo envolvente y apasionado, elegante y persistente, que te hará sentir la esencia de la vida...

Sugerencia de servicio

En cóctel, con frutas al gusto. Servir muy frío.

Nota de cata

Color rojo rubí, perlaje fino y constante. Mischel·lania de frescos frutos rojos (fresas, cerezas, moras...), elegante perfume de rosas y fondo de hierbas del bosque del Penedés. Intenso sabor de fruta, voluptuoso, equilibrado, fresco y persistente. Dulzor intenso.

Placa especial.

Variety

Pinot Noir 100%

Stop time and enjoy the pleasure of this seductive cocktail with its intense aroma of red fruits, its enveloping and passionate body, elegant and persistent, making you feel the essence of life...

Serving suggestion

In a cocktail, with fruits. Serve chilled.

Tasting notes

Ruby red with a fine, persistent pearl. Mix of red fruits (strawberries, cherries, blackberries), elegant perfume of roses with a background of forest flowers from the Penedès. Intense fruity flavour, voluptuous, balanced, fresh and persistent. Intense sweetness. Special plate.



ICE SWEET WHITE



Criança / Crianza / Ageing: 20 meses mínim / meses mínimo / months minimum

Varietat

40% Macabeo, 30% Xarel-lo i 30% Parellada.

Seu, respira i relaxa't, deixa't portar per aquest cocktail d'encisadores fruits blanques, mediterrànies i tropicals. Emociona't en cada aroma, viu cada sensació, i recorda gaudir sempre de magnífics moments com aquests....

Suggerència de servei

En coctel, amb fruites al gust. Servir molt fred.

Nota de tast

Groc pálid, bombolles de perla fina que formen múltiples collars i mantenen l'anella a la copa. Aroma agradablemente fresca, varietales i florals. Dolçor intensa. Placa especial.

Variedades

40% Macabeo, 30% Xarel-lo y 30% Parellada.

Síntetate, respira y relájate, déjate llevar por este cocktail de encantadoras frutas blancas, mediterráneas y tropicales.

Emociona't en cada aroma, vive cada sensación, y recuerda disfrutar siempre de magníficos momentos como éstos....

Sugerencia de servicio

En cóctel, con frutas al gusto. Servir muy frío.

Nota de cata

Amarillo pálido, burbujas de perla fina que forman múltiples collares y mantienen el eslabón en la copa. Aroma agradablemente fresco, varietales y florales. Dulzor intenso. Placa especial.

Varieties

Macabeo 40%, Xarel-lo 30% and Parellada 30%.

Sit, breathe and relax, let yourself be carried away by this cocktail of charming white, mediterranean and tropical fruits.

Get excited in each aroma, live each sensation, and remember to always enjoy magnificent moments like these....

Serving suggestion

In a cocktail, with fruits. Serve chilled.

Tasting notes

Pale yellow, fine pearl bubbles that form multiple necklaces and hold the link in the glass. Pleasantly fresh, varietal and floral aroma. Intense sweetness. Special plate.

Vermouth artesà

Vermouth artesano

Artisan Vermouth



Contingut / Contenido / Content: 1 L. Graduació / Graduación / Alc. by Vol.: 15 % Vol.

Elaborat amb la recepta trobada en els arxius de la família Canals, reposat a les bótes antigues dels nostres vins negres i amb herbes naturals que aporten aquest toc tan especial i irrepetible.

Elaboració
Envoltement en bóta de roure.

Tast
Color àmbar brillant. En nas es combinen elegantment les notes de fusta amb espècies i herbes mediterrànies.

En boca les seves virtuts són l'amabilitat, el perfecte equilibri acidesa-amargor i la complexitat, que en fan d'ell un aperitiu amb gran encant.

Elaborado con la receta hallada en los archivos de la familia Canals, reposado en las barricas antiguas de nuestros vinos tintos y con hierbas naturales que aportan este toque tan especial e irrepetible.

Elaboración
Crianza en barrica de roble.

Cata
Color ámbar brillante. En nariz se combinan eleganteamente las notas de madera con especias y hierbas mediterráneas. En boca sus virtudes son la amabilidad, el perfecto equilibrio acidez-amargura y la complejidad, que hacen de él un aperitivo con gran encanto.

Made with the recipe found in the Canals family archives, rested in the old barrels of our red wines and with natural herbs that provide this special and unrepeatable touch.

Vinification
Aged in oak barrels.

Tasting
Bright amber color. The nose elegantly combines the notes of wood with spices and Mediterranean herbs. In the mouth its virtues are the kindness, the perfect balance acidity and bitterness and complexity, which make it a snack with great charm.





Marc de Cava
Sec / Seco / Dry



Licor de Cava
Dolç / Dulce / Sweet



Elaboració
Elaborat amb holandes obtingudes de raims blancs del Penedès, i les mares dels nostres millors cava. Enveliment en sistema de soleres en botes de roure.

Nota de tast
Color caramel clar. Gust 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.

Maridatge
Com a digestiu després de les postres, junt amb un bon cigar Havà.

Elaboración
Elaborado con holandas, obtenidas de uvas blancas del Penedés, las madres de nuestros mejores cavas.
Envejecimiento en sistema de soleras en barricas de roble.

Nota de cata
Color caramel claro.
Gusto seco de extraordinaria suavidad por su largo concentrado y complejo, con ligeras notas a piel de uva madura. Suave y aterciopelado,

Maridaje
Como digestivo después del postre, junto con un buen puro Habano.

Vinification
Made with the skins of white grapes from Penedès and the lees of our best cavas.
Ageing using the "solera" system in oak barrels.

Tasting notes
Clear caramel colour. Dry taste of extraordinary smoothness due to its long and complex concentration, with light notes of ripe grape skins. Smooth and velvety, intense and persistent on the nose and the palate.

Best served with
As a digestif after dessert together with an excellent Havana cigar.

Elaboració
Elaborat amb unes incomparables holandes obtingudes d'una rigorosa selecció de brises del Penedès i les mares dels nostres millors cava. Lleugerament endolcit amb els xarops licorosos més selectes.

Nota de tast
De color cristal-lí, és suau, dolç, amb un sabor i aroma inconfusible i deliciós.

Maridatge
Formatges blaus, postres com ara trufa gelada i crema d'arròs amb llet, o xarrups com a sobretaula.

Elaboración
Elaborado con las incomparables holandas, obtenidas de una rigurosa selección de bollos del Penedés y las madres de nuestros mejores cavas.
Ligeramente endulzado con los jarabes licorosos más selectos.

Nota de cata
De color cristalino, es suave, dulce, con un sabor y aroma inconfundible y delicioso.

Maridaje
Quesos azules, postres como trufa helada y crema de arroz con leche, o chupitos como sobremesa.

Vinification
Made with the outstanding "holandas" (grape skins from Penedès) and selected lees of our best cavas. Lightly sweetened.

Tasting notes
Crystalline in colour, it is smooth and sweet with a highly distinctive and delicious taste and aroma.

Best served with
Blue cheese, desserts such as frozen truffles or rice pudding, or just as an after dinner shot.



Producció limitada
Producción limitada
Limited production

7.500 Bot. /any/año/year

Bot. enumerades
Bot. numeradas
Numbered Bot.

Reserva de l'avi

Brut Nature Gran Reserva



Producció limitada
Producción limitada
Limited production

5.000 Bot. /any/año/year

Bot. enumerades
Bot. numeradas
Numbered Bot.

1915 by C&M

Brut Nature Gran Reserva



Criança / Crianza / Ageing: 50 mesos mínim / meses mínimo / months minimum

Varietats

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

Nota de tast

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

Maridatge

Aperitius, fumats,
crustacis, sopes, peixos,
paelles, aus, i cuina
oriental.

Presentat en un elegant estoig
individual

Placa especial.

Variiedades

50% Chardonnay, 15%
Macabeo, 20% Xarel-lo y
15% Parellada.

Nota de cata

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

Maridaje

Aperitivos, ahumados,
crustáceos, sopas,
pescados, paellas,
aves y cocina oriental.

Presentado en un elegante
estuche individual

Varieties

Chardonnay 50%,
Macabeo 15%, Xarel-lo 20%
and Parellada 15%.

Tasting notes

Brilliant gold. Small constant
bubbles forming a lasting
crown. Aroma of dried herbs.
Honest, rounded and clean
taste.

Best served with

Aperitifs, smoked food,
shellfish, soups, fish,
poultry and oriental food.

Presented in an elegant
individual case

Special plate.

Criança / Crianza / Ageing: 55 mesos mínim / meses mínimo / months minimum

Varietats

80% Pinot Noir i
20% Xarel-lo.

Nota de tast

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

Maridatge

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

Presentat en un elegant estoig
individual

Placa especial.

Variiedades

80% Pinot Noir y
20% Xarel-lo.

Nota de cata

Amarillo pálido brillante.
Burbuja fina, cremosa y
permanente. Gusto
equilibrado, suave y delicado.
Aromas a herba seca y
torradas.

Maridaje

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

Presentado en un elegante
estuche individual

Placa especial.

Varieties

Pinot Noir 80% and
Xarel-lo 20%.

Tasting notes

Brilliant pale yellow. Fine
bubbles, creamy and
permanent. Balanced, smooth
and delicate taste. Aromas of
dried herbs and toasts.

Best served with

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

Presented in an elegant
individual case

Special plate.



Producció limitada
Producción limitada
Limited production

5.000 Bot. /any/año/year

Bot. enumerades
Bot. numeradas
Numbered Bot.

Gran Duc
Brut Nature Gran Reserva Especial



Producció limitada
Producción limitada
Limited production

100 Bot. /any/año/year

Bot. enumerades
Bot. numeradas
Numbered Bot.

X10 C & M
Brut Nature Gran Reserva



Criança / Crianza / Ageing: 60 mesos mínim / meses mínimo / months minimum

Varietats

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

Elaboració

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

Nota de tast

Color groc palla, amb un perfecte equilibri de notes florals. Gust suau i delicat. Bombolla extra fina.

Maridatge

Aperitius, fumats, ibèrics, peixos, mariscs, carn, paëllas i menjair oriental.

Presentat en un elegant estoig individual tipus cofre.

Placa especial.

Variedades

40% Xarel-lo, 40% Pinot Noir y 20% Macabeo.

Elaboración

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

Nota de cata

Color amarillo pajizo, con un perfecto equilibrio de notas florales. Gusto suave y delicado. Burbuja extra fina.

Maridaje

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

Presentado en un elegante estuche individual tipo cofre.

Placa especial.

Varieties

Xarel-lo 40%, Pinot Noir 40% and Macabeo 20%.

Vinification

Handcrafted . With grapes from the best harvests. Presented in a special bottle.

Tasting notes

Golden straw coloured with a perfect balance of floral notes. Smooth, delicate taste. Extra fine bubbles.

Best served with

Aperitifs, smoked food, Iberian cured meats, shellfish, fish, meat, paellas and oriental food.

Presented in an elegant and special individual case.

Special plate.

Criança / Crianza / Ageing: 120 mesos / meses / months

Varietat

100% Xarel-lo de vinyes d'una mitjana de 50 anys.

Nota de tast

Cos i estructura excepcional amb una finíssima bombolla gairebé inapreciable. Digne d'una ocasió única.

Maridatge

Maridatge perfecte amb fumats, pernil ibèric acompañant de pà amb tomàquet, foie, gambes vermelles, ostres, múscols, vieiras, arrossos i peixos amb salsa.

També amb aus de corral i postres com ara millores amb fruita confitada i fruits secs.

Presentat en estoig individual de fusta.

Variiedad

100% Xarel-lo de viñedos de una mediana de 50 años.

Nota de cata

Cuerpo y estructura excepcional con una finísima burbuja apenas apreciable. Digno de una ocasión única.

Maridaje

Maridaje perfecto con abumados, jamón ibérico acompañado de pan con tomate, foie, gambas rojas, ostras, mejillones, vieiras, arroces y pescados salteados.

También con aves de corral y postres tales como milhojas con fruta confitada y frutos secos.

Presentado en estuche individual de madera.

Variety

100% Xarel-lo from vineyards of an average age of 50 years.

Tasting notes

Exceptional body and structure with a very fine bubble that is barely noticeable. Worthy of a unique occasion.

Best served with

Perfect pairing with smoked meats, Iberian ham accompanied by tomato bread, foie gras, red prawns, oysters, mussels, scallops, rice dishes and sauced fish.

Also with poultry and desserts such as mille-feuille with candied fruit and nuts.

Presented in individual wooden box.

Special plate.

Visites Comentades

Visitas Comentadas

Guided visits

A CANALS & MUNNÉ, li oferim la possibilitat de visitar la nostra 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 collites i raïms, passant per la fermentació, la clarificació, el tiratge, l'envejeciment, el remouido a mà als pupitres, el degollament i l'etiquetat final. Un recorregut excepcional que el convertirà amb un veritable expert, descobrint la cultura del vi i el cava.

En CANALS & MUNNÉ, le ofrecemos la posibilidad de visitar nuestra CAVA NUEVA, una experiencia que le permitirá saber como se elabora un gran cava y un extraordinario vino, conociendo desde la selección de las cosechas y variedades, pasando por la fermentación, la clarificación, el tiraje, el envejecimiento, el removido a mano en los pupitres, el degüelle y el etiquetaje final. Un recorrido excepcional que le convertirá en un verdadero experto, descubriendo la cultura del vino y el cava.

At CANALS & MUNNÉ, we offer you the opportunity to visit our NEW CELLAR, an experience which explains how a great cava and an extraordinary wine are made, from the selection of the harvests and grapes to the final labelling, going through the fermentation, clarification, tirage, ageing, "remuage" by hand in the "pupitres" and bottling. An exceptional tour which will help you to become an expert and to discover our culture of wine and cava making.



VISITA PREMIUM RACÓ DE L'AVI
Visita del celler de Sant Sadurní (Celler Vell de 1915 situat a la plaça Pau Casals 6 de Sant Sadurní d'Anoia), per a grups de màxim 6 persones. Acabarem la visita a l'accòlid Racó de l'Avi amb un tast dels nostres quatre millors caves de llarga criança.

VISITA PREMIUM RACÓ DE L'AVI
Visita de la bodega de Sant Sadurní (Celler Vell de 1915 situado en la plaza Pau Casals 6 de Sant Sadurní d'Anoia), para grupos de máximo 6 personas. Acabaremos la visita en el acogedor Racó de l'Avi con una cata de nuestros cuatro mejores cavas de larga crianza.

PREMIUM VISIT TO RACÓ DE L'AVI
Visit to the Sant Sadurní winery (Old Cellar from 1915 located at Plaça Pau Casals 6 in Sant Sadurní d'Anoia), for groups of up to 6 people. We will end the visit in the cozy Racó de l'Avi with a tasting of our four best long-aged cavas.

HORARIS DE VISITES:
DISSABTES, DIUMENGES I FESTIUS
11.00 h, 12.15 h i 13.30 h

HORARIOS DE VISITAS:
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
11.00 h, 12.15 h y 13.30 h

VISIT TIMES:
SATURDAYS, SUNDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS
11.00 h, 12.15 h and 13.30 h

Amb reserva prèvia:
10.15 h, 11.30 h, 12.45 h, 17.00 h i 18.15 h

Con reserva previa:
11.00 h, 12.15 h y 13.30 h

With prior booking:
10.15 h, 11.30 h, 12.45 h, 17.00 h and 18.15 h



Consulti idiomes en funció dels horaris.
Consulte idiomas en función de los horarios.
Languages used throughout the tour will depend on the time selected.
Ask us about our tours in English.

Turisme enològic

Turismo enológico

Wine tourism

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

“Una escapada que le convertirá en enólogo por un día y que finaliza con una típica comida catalana en la CAVA ANTIGUA.”

“An escape to the country that will turn you into an enologist for a day, ending with a typical Catalan meal at the OLD CELLAR.”

Després de més de 100 anys, l'anomenada “CAVA ANTIGA”, en la qual CANALS & MUNNÉ inicià el 1915 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 600 persones i l'espectacular barbacoa, el converteixen en un lloc ideal per gaudir d'un típic àpat català,陪伴 amb els nostres magnífics vins i cavas, mentre els més petits es diverteixen 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 más de 100 años, la llamada “CAVA ANTIGUA”, en la que CANALS & MUNNÉ inició en el 1915 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 600 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 pequeños se divierten 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 more than a century, the “OLD CELLAR”, in which CANALS & MUNNÉ began its activity in 1915 has been completely renovated to turn it into our GREAT LEISURE CENTRE. Its great tasting hall, 6 dining halls with a capacity of 600 people and its spectacular barbecue has made it an ideal place to enjoy a typical Catalan meal accompanied by our magnificent wines and cavas, whilst the younger visitors can enjoy themselves in our amusement park especially created for them.

An ideal place for all events, parties and celebrations whether for families or companies. The best escape to the country to enjoy an exceptional weekend or public holiday with family and friends.



CM

Canals & Munné

1915

MÉS QUE UN CELLER · MÁS QUE UNA BODEGA · MORE THAN JUST A WINE CELLAR

info@canalsimunne.com

www.canalsimunne.com



Segueix-nos a / Síguenos en / Follow us on:



618 799 229

CAVA ANTIGA (Restaurant) / CAVA ANTIGUA (Restaurante) / OLD CELLAR (Restaurant)

Plaça Pau Casals, 6

T +34 93 891 33 27

GPS X: 41.424804 Y: 1.781954 Z: 176

CAVA NOVA (Visites i tastos) / CAVA NUEVA (Visitas y catas) / NEW CELLAR (Visits and tastings)

Ctra. de Sant Sadurní a Vilafranca km. 0,5

T +34 93 891 03 18

GPS X: 41.419735 Y: 1.778241 Z: 166

08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA / BARCELONA / SPAIN