



**Canals & Munné**  
1915

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 caves 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 caves amb el Mètode Champenoise. Des de 1915 elaborem els nostres caves 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 rebuts fins el moment.

*En CANALS & MUNNÉ fuimos una de las primeras bodegas en elaborar vinos y cavas bajo el Método Champenoise. Desde 1915 elaboramos nuestros cavas 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.*



Oscar Canals. Enòleg - Enólogo - Winemaker



Joan M. Canals. Director de vendes - Director de ventas - Sales manager

**“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.”**

CANALS & MUNNÉ was one of the first cellars to create wines and cavas using the Champenoise 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 Príncipe



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



Gran Blanc Príncipe



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. Afruitat (plàtan i fruits tropicals) i molt aromàtic. Suau i equilibrat.

#### Maridatge

Aperitius o a copes, amanides d'arròs, 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. Afruitado (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.

#### Variety

Moscatel 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 envelliment, durant 3 mesos, en botes de roure francès.

#### Nota de tast

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

#### Maridatge

Sopes, mariscs a la planxa, patés, paelles, risottos, peixos i carns 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 tostados. Aromas a deliciosas frutas tropicales y varietales.

#### Maridaje

Sopas, mariscos a la plancha, patés, 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.



## Xarel·lo Vermell



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



### Varietat

100% Xarel·lo Vermell o  
Cartoixà Vermell

### Elaboració

Lleugera 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 terrer.

### Maridatge

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

### Variedad

100% Xarel·lo Rojo o Cartoixà  
Vermell

### Elaboración

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

### Nota de cata

A la vista tiene tonos rojos y  
anaranjados. Presenta una  
complejidad sorprendente a  
binojo, 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 terruño.

### Maridaje

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

### Variety

Red Xarel·lo or Cartoixà  
Vermell 100%

### Vinification

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

### Tasting notes

In the eyes, it has reddish  
and orange tones. It has a  
surprising complexity of  
fennel, wild strawberries,  
peach, 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.

### Best served with

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



## Rosé Princes



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



### 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 varietales a  
maduixa, gerd i pètals de  
rosa, té un paladar delicat,  
suau i melós.

### Maridatge

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

### Variedades

50% Merlot y  
50% Syrah

### Elaboración

Fermentación  
natural a baja  
temperatura.

### Nota de 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.

### 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 Príncipe 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 robí. Vellutat amb  
subtils aromes a torrats, pebre i  
fumats.

### Maridatge

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

### Varietades

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% Samsó

### 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  
repòs en ampolla.

### Nota de tast

Matisos de teula. Fruits negres.  
Llarg i estructurat.

### Maridatge

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



## Gran Príncipe Reserva / Reserve



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



### Varietades

50% Garnatxa tinta y 50%  
Carinena

### Elaboración

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

### Crianza

12 meses en barrica de roble  
francés y 24 meses mínimos de  
reposo 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.

### Varieties

Red Grenache 50% and  
Carinena 50%

### Vinification

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

### Ageing

12 months in French oak  
barrels and at last 24 months  
ageing 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.



#### Varietats

Garnatxa 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-maceració en fred durant 24 h per conservar les propietats dels raïms.

#### Criança

Criança en botes 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'ànec amb salta de fruits vermells).



Priorat

Canals & Munné

#### Varietades

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-maceración 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).

#### 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



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

Compromesos amb la sostenibilitat i la cura del territori, tots els nostres caves provenen de l'agricultura ecològica.

*Comprometidos con la sostenibilidad y el cuidado del territorio, todos nuestros cavas provienen de la agricultura ecológica.*

Committed to sustainability and care for the territory, all our cavas come from organic farming.



SEGELLS DISTINTIUS  
SELLOS DISTINTIVOS  
DISTINCTIVE SEALS

D.O. CAVA

CAVA DE GUARDA



> 9 mesos / meses / months

RESERVA



> 18 mesos / meses / months

GRAN RESERVA



> 30 mesos / meses / months



## Insuperable

Disponible en / Available in:

Brut Nature / Brut / Semi Sec / Dolç



## ADN Canals

Gran Reserva Brut Nature



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

### Varietats

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

### Nota de tast

Groc pàl·lid, 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.

**Criança / Crianza / Ageing:** 48 mesos 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 afruitat.

### Maridatge

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

### Maridaje

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

### 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.

### Best served with

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

Cava especial per gaudir-lo acompanyat de la persona que realment desitgis.

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

Special cava to enjoy with the person you really love.



**Pride**  
Gran Reserva Brut



**Criança / Crianza / Ageing:** 48 mesos 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



**Lola ICE**  
Pinot Noir Sweet



**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 vermells (maduixes, cireres, mores), 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, formatges, paellas, arròs negre, carns blanques al forn (ànec, oca, pollastre), peixos i postres. Semi: Aperitius o amanides (ex. fruits del bosc) i postres amb xocolata negra.

**Variedad**  
100% Pinot Noir

**Nota de cata**  
Color rojo rubí, perlage 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, ahumados, 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.

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

**Varietat**  
100% Pinot Noir

Para el temps i gaudeix del plaer d'aquest enamoradís còctel, d'intens i seductor aroma de fruits vermells, de cos envoltent i apassionat, elegant i persistent, que et farà sentir l'essència de la vida...

**Sugerència de servei**  
En còctel, amb fruites al gust. Servir molt fred.

**Nota de tast**  
Color vermell rubí, perlatge fi i constant. Miscel·lània de frescos fruits vermells (maduixes, cireres, mores...), elegant perfum 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 còctel, con frutas al gusto. Servir muy frío.

**Nota de cata**  
Color rojo rubí, perlage fino y constante. Miscelánea 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.



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

**Varietats**

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

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

**Sugerència de servei**

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

**Nota de tast**

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

Placa especial.

**Variedades**

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

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

Emocionate en cada aroma, vive cada sensación, y recuerda disfrutar siempre de magníficos momentos como éstos....

**Sugerencia de servicio**

En còctel, 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**

Macabeu 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**  
Envelliment 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 acidessa-amargura 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 àmbar brillante. En nariz se combinan elegantemente 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.

## Vinagre de cava Cava vinegar

**També disponible en la seva versió vinagre agredolç**  
**También disponible en su versión vinagre agridulce**  
**Also available in its sweet and sour vinegar version**



**Contingut / Contenido / Content:** 250 ml.

Vinagre elaborat a partir de les mares dels cavs. Es filtren i es posen en bótes de roure americà durant 4 anys.

**Elaboració**  
Envelliment en bóta de roure.

**Tast**  
Color Vermell rubí clar. En nas es combinen elegantment les notes de fusta amb la picantor del àcid acètic. En boca les seves virtuts són la finura i l'alta acidesa, que en fan d'ell un acompanyant ideal per amanides al gust o per cuines més sofisticades.

Vinagre elaborado a partir de las madres de los cavas. Se filtran y se ponen en barricas de roble americano durante 4 años.

**Elaboración**  
Crianza en barrica de roble.

**Cata**  
Color Rojo rubí claro. En nariz se combinan elegantemente las notas de madera con la picantor del ácido acético. En boca sus virtudes son la finura y la alta acidez, que hacen de él un acompañante ideal para ensaladas al gusto o cocinas más sofisticadas.

Vinegar made from the lees of cavas. They are filtered and placed in American oak barrels for 4 years.

**Elaboration**  
Aged in oak barrels.

**Tasting**  
Light ruby red color. On the nose, the notes of wood are elegantly combined with the spiciness of acetic acid. On the palate, its virtues are fineness and high acidity, which make it an ideal companion for salads to taste or for more sophisticated cuisines.



## Marc de Cava

Sec / Seco / Dry



## Licor de Cava

Dolç / Dulce / Sweet



### Elaboració

Elaborat amb holandes obtingudes de raïms blancs del Penedès, i les mares dels nostres millors caves. Envelliment en sistema de soleres en bótes 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, y las madres de nuestros mejores cavas. Envejecimiento en sistema de soleras en barricas de roble.*

### Nota de cata

*Color caramelo 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 Habana.*

### 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 caves. 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 hollejos 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.

# Caves de gamma alta · Cavas de gama alta · High-end Cavas



Producció limitada  
Producción limitada  
Limited production

7.500 Bot. /any/año/year

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

## Maridatge

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

Presentat en un elegant estoig  
individual

Placa especial.

## Variedades

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

## Nota de cata

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

## Maridaje

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

Presentado en un elegante  
estuche individual

Placa especial.

## 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 pàl·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.

## Variedades

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 hierba seca y  
tostados.

## 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.

# Caves de gamma alta · Cavas de gama alta · High-end Cavas



Producció limitada  
Producción limitada  
Limited production

5.000 Bot. /any/año/year

Bot. enumerades  
Bot. enumeradas  
Numbered Bot.

Gran Duc  
Brut Nature Gran Reserva Especial



Producció limitada  
Producción limitada  
Limited production

150 Bot. /any/año/year

Bot. enumerades  
Bot. enumeradas  
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, carns, paelles i menjar  
oriental.

Presentat en un elegant estoig  
individual tipus cofre.

Placa especial.

**Varietades**  
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, ahumados, 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  
acompanyat de pa amb  
tomàquet, foie, gambes  
vermelles, ostres, musclos,  
vieires, arrossos i peixos amb  
salsa.  
També amb aus de corral i  
postres com ara mil·lufles amb  
fruita confitada i fruits secs.

Presentat en estoig individual  
de fusta.

Placa especial.

**Varietad**  
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  
ahumados, jamón ibérico  
acompañado de pan con tomate,  
foie, gambas rojas, ostros,  
mejillones, vieiras, arroces y  
pescados salados.  
También con aves de corral y  
postres tales como milhojas con  
fruta confitada y frutos secs.

Presentado en estuche individual  
de madera.

Placa especial.

**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'envel·liment, el remouage 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'acollidor **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 caves 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 / HORARIOS DE VISITAS VISIT TIMES:

DIVENDRES, DISSABTES, DIUMENGES I FESTIUS  
*VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS*  
FRIDAYS, SATURDAYS, SUNDAYS AND PUBLIC  
HOLIDAYS

10:15 h. (Català) / 11:00 h. (Català) / 11:30 h. (Castellano)  
12:15 h. (Castellano) / 12:45 h. (Català) / 13:30 h.  
(Castellano) / 16:00 h. (English) / 17:00 h. (Castellano)  
18:15 h. (Català).

Per a reserves online:  
*Para reservas online:*  
For online booking:



<https://www.canalsimunne.com/restaurant/#reservar>

# 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, acompanyat amb els nostres magnífics vins i caves, 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](mailto:info@canalsimunne.com)

[www.canalsimunne.com](http://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

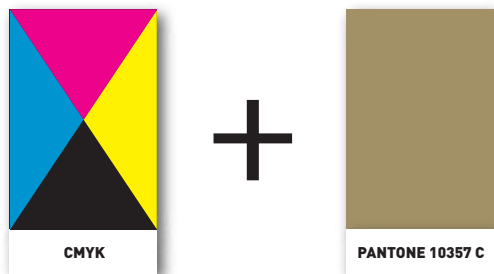
CAVA NOVA (Visites i tastos) / *CAVA NUEVA* (Visitas y catas) / NEW CELLAR (Visits and tastings)

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



TIRATGE: 1000 exemplars

MATERIAL DE SUPORT: FEDRIGONI SYMBOL MATT PLUS 170g



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT: CATÀLEG C&M                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ILLUSTRATOR CC15                                               |
| TIRATGE: Consultar client                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PREGUEM UNA FIDEL<br>REPRODUCCIÓ DELS<br>PANTONES ESPECIFICATS |
| EL COLOR RESULTANT D'AQUESTA PROVA ÉS APROXIMAT. PER A UNA REFERÈNCIA EXACTE, CONSULTAR GUIA PANTONE.<br><b>Aquesta és una mostra de l'art final per a reproducció. Recomanem al client la seva acurada revisió.</b> La seva acceptació implica la revisió i comprovació de tots els elements del document (textes, mides, canvis sol·licitats, ...). PAGÀ DISSENY es deslliura de qualsevol errada o omisió si aquesta no ha estat notificada abans de lliurar l'art final a reproducció, ni es responsabilitza de possibles errors de reproducció ocasionats per tercers. | ART FINAL                                                      |
| PAGÀ DISSENY© Aquest original queda protegit per la LLEI DE LA PROPIETAT INTEL·LECTUAL 22/1987, Article 14. Qualsevol manipulació del seu contingut ha de ser notificada i autoritzada per l'autor.<br>T/F +34 93 890 27 35 p.paga@pagadissey.com · Vall del Castell, 9 · Vilafranca del Penedès (Barcelona). <a href="http://www.pagadissey.com">www.pagadissey.com</a>                                                                                                                                                                                                    | APROVAT CLIENT                                                 |