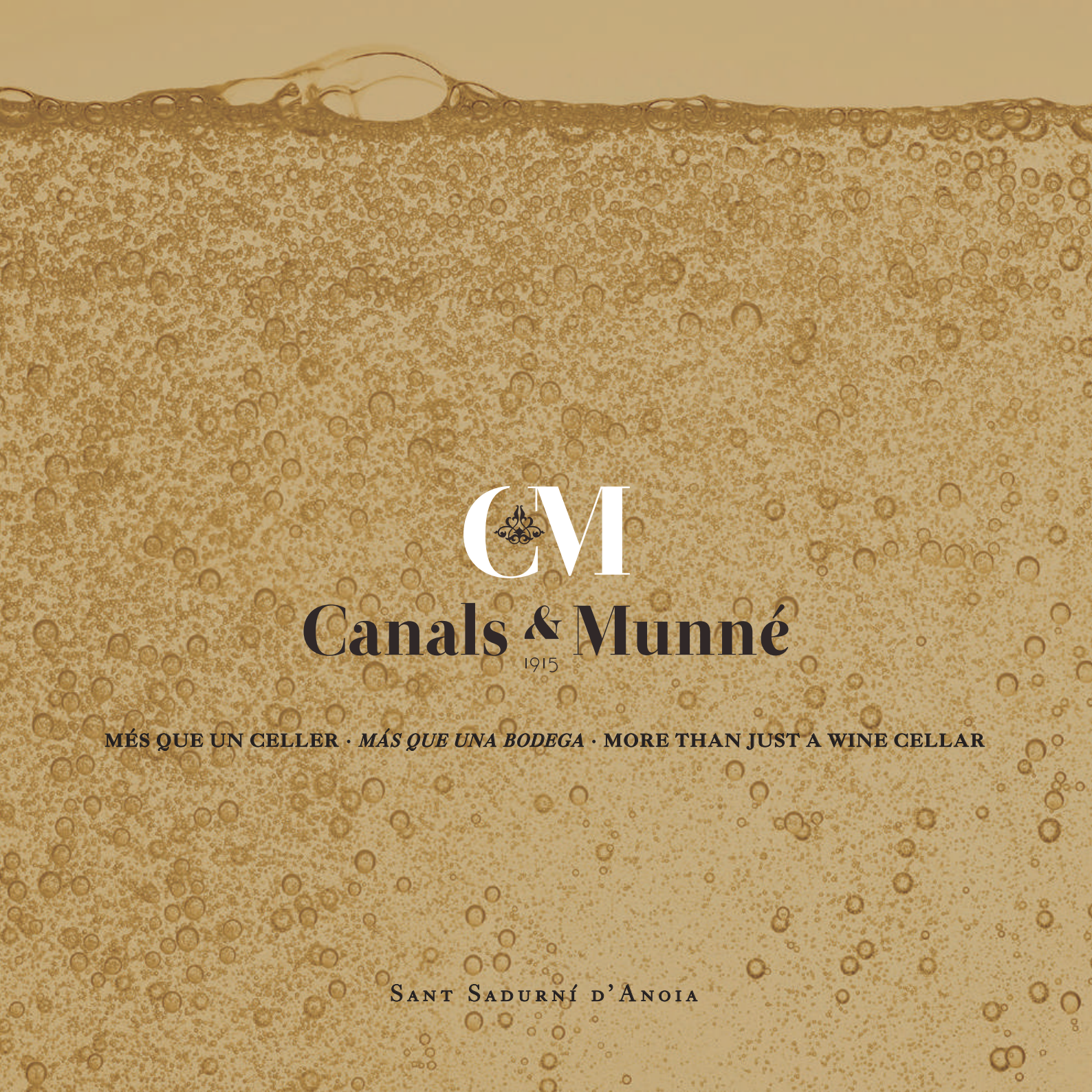

CM
Canals & Munné
1915
MÉS QUE UN CELLER · MÁS QUE UNA BODEGA · MORE THAN JUST A WINE CELLAR
Sant Sadurní d'Anoia



Oscar Canals. Enòleg - Enólogo - Winemaker



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

"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."

"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."

A CANALS & MUNNÉ vam ser una de les primeres bodegues en elaborar vins i caves amb el Mètode Champegnoise. 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 son 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 Champegnoise. 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.

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

Qualitat, tradició i modernitat.

Calidad, tradición y modernidad.

Quality, tradition and innovation.



Blanc Príncep

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. 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.

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.



Gran Blanc Prínceps

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

Varietat
100% Xarel·lo

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

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



Jasmin

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

Varietats
50% Riesling i
50% Chenin Blanc

Elaboració
Fermentació a una temperatura baixa controlada en dipòsit de acer inoxidable durant 15-16 dies i reposat en diposit fins l'embotellat.

Nota de tast
Vi molt perfumat que perdura en el temps, ens recorda a fruita fresca com préssec i raïm, de cos vibrant i final salí que ens descriu un paisatge mediterrani.

Maridatge
Menjar asiàtic com sushi, amanides fresques, carpaccio, marinats de peix, cuina creativa, etc.

Variedades
50% Riesling y
50% Chenin Blanc

Elaboración
Fermentación a una temperatura baja controlada en depósito de acero inoxidable durante 15-16 días y reposado en depósito hasta el embotellado.

Nota de cata
Vino muy perfumado que perdura en el tiempo, nos recuerda a fruta fresca como melocotón y uva, de cuerpo vibrante y final salino que nos describe un paisaje mediterráneo.

Maridaje
Cocina asiática como sushi, ensaladas frescas, carpaccio, marinados de pescado, cocina creativa, etc.

Varieties
50% Riesling and
50% Chenin Blanc

Vinification
Fermentation at a controlled low temperature in a stainless steel tank for 15-16 days and resting in the tank until bottling.

Tasting notes
A highly fragrant wine that lingers over time, reminiscent of fresh fruit such as peach and grape, with a vibrant body and a saline finish that evokes a mediterranean landscape.

Best served with
Asian cuisine such as sushi, fresh salads, carpaccio, marinated fish, creative cuisine, etc.







Rosé Príncep

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 varietals a
maduixa, gerds 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 Príncep
Criança / Crianza

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

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.

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.





Gran Príncep
Reserva / Reserve

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

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.

Variedades
50% Garnacha tinta y 50% Cariñena

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 Cariñena 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.



Priorat
Canals & Munné

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 má. Pre-maceració 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 pròxims 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).

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

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

Crianza
Crianza en barrricas 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 minium 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 i escumosos

Nuestros cavas y espumosos

Our cavas and sparkling wines



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

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

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

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

Varieties
Macabeo 40%, Xarel·lo 30% and Parellada 30%.

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.

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.

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.

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

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

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

0,0

ALCOHOL FREE



Insuperable 0,0 Alc.

Beguda escumosa a base de vi desalcoholitzat.
Bebida espumosa a base de vino desalcoholizado.
Sparkling drink based on de-alcoholized wine.

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

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

Varieties
Macabeo 40%, Xarel·lo 30% and Parellada 30%.

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.

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.

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.

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

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

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



ADN Canals

Gran Reserva Brut Nature

Disponible en / Available in:

75 Cl / 150 Cl / 300 Cl / 37,50 Cl

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 afrutado.

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

Criança / Crianza / Ageing: 20 mesos 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, paelles, 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, 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, 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.





Lola ICE

Pinot Noir Sweet

Criança / Crianza / Ageing: 20 mesos 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 envolvent i apassionat, elegant i persistent, que et farà sentir l'essència de la vida...

Suggerència 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, móres...), 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 cóctel, con frutas al gusto. Servir muy frío.

Nota de cata
Color rojo rubí, perlaje fino y constante. Miscelánea de frescos frutos rojos (fresas, cerezas, moras...), elegante perfume de rosas y fondo de hierbas del bosque del Penedès. 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, mediterrànees i tropicals.
Emociona't en cada aroma, viu cada sensació, i recorda gaudir sempre de magnífics moments com aquests....

Suggerència 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 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
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.

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.

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.

Elaboració
Envelliment en bóta de roure.

Elaboración
Crianza en barrica de roble.

Vinification
Aged in oak barrels.

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.

Cata
Color ámbar 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.

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 caves.
Es filtren i es posen en bótes de roure americà durant 4 anys.

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

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

Elaboració
Envelliment en bóta de roure.

Elaboración
Crianza en barrica de roble.

Elaboration
Aged in oak barrels.

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

Cata
Color Rojo rubí claro.
En nariz se combinan elegantemente las notas de madera con la picantón 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.

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 finesse and high acidity, which make it an ideal companion for salads to taste or for more sophisticated cuisines.



Marc de Cava

Sec / Seco / Dry

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 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.



Licor de Cava

Dolç / Dulce / Sweet

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

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, paelles, 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.





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: 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.

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, 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 pà amb tomàquet, foei, gambes vermelles, ostres, musclos, vieires, arrossos i peixos amb salsa.
També amb aus de corral i postres com ara milfulles amb fruita confitada i fruits secs.

Presentat en estoig individual de fusta.

Placa especial.

Variedad
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, ostras, mejillones, vieiras, arroces y pescados salseados.
También con aves de corral y postres tales como milhojas con fruta confitada y frutos secos.

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'envelliment, 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 plaça 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 / *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."



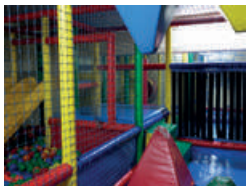
Després de més de 100 anys, l'anomenada "CAVA ANTIGA", en la qual CANALS & MUNNÉ inicià el 1915 la seva activitat, ha estat totalment renovada per convertir-la en un GRAN CENTRE D'OCI. La seva gran sala de degustació, els 6 menjadors amb capacitat per a 600 persones i l'espectacular barbacoa, el converteixen 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 peques 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.

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

©CANALS & MUNNÉ 2026 P



MATERIAL DE SUPORT: FEDRIGONI SYMBOL MATT PLUS 170g

DOCUMENT: CATÀLEG C&M PART ILLUSTRATOR 2022

TIRATGE: Consultar client

EL COLOR RESULTANT D'AQUESTA PROVA ÉS APROXIMAT. PER A UNA REFERÈNCIA EXACTE, CONSULTAR GUIA PANTONE.

Aquesta és una mostra de l'art final per a reproducció. Recomanem al client la seva acurada revisió. La seva acceptació implica la revisió i comprovació de tots els elements del document (textes, mides, canvis sol·licitats, ...). PURR BP, SLU es deslliura de qualsevol errada o omissió 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

APROVAT CLIENT

PURR BP, SLU© 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.

M +34 620 999 738 purrstudio@purrbp.com

purr studio

BRANDING & PACKAGING

PDF EN BAIXA RESOLUCIÓ. ELS RECORDEM QUE UN COP APROVAT EL PROJECTE ENS HAN DE SOL·LICITAR LES ARTS FINALS PER A REPRODUCCIÓ.