

CAVES I VINS

Canals & Munné





Canals



“ Més d'un 90% dels nostres caves han estat qualificats pel Consell Regulador, com a **Cava Gran Reserva**.

Más de un 90% de nuestros cavas han sido calificados, por el Consejo Regulador, como **Cava Gran Reserva**.

Over 90% of our cavas have been qualified as **Cava Gran**

Reserva by the Regulatory Council. ”

GRAN RESERVA

> 30 mesos/meses/months



RESERVA

> 15 mesos/meses/months



STANDARD

> 9 mesos/meses/months



SÍMBOLS SÍMBOLOS SYMBOLS



CUPATGE
COUPAJE
COUPAGE



ELABORACIÓ
ELABORACIÓN
PRODUCTION



TEMPS D'ENVELLIMENT
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO
AGEING TIME



TIPUS
TIPOS
TYPES



TAST
CATA
TASTING



MARIDATGE
MARIDAJE
MATCHING



PRESENTACIÓ/MIDES
PRESENTACIÓN/TAMAÑOS
PRESENTATION/SIZES



GRAU ALCOHÒLIC
GRADO ALCOHÓLICO
ALCOHOLIC GRADE

& Munné

A CANALS & MUNNÉ vam ser una de les primeres bodegues en elaborar vins i caves amb el mètode champegnoise. Des de 1.915 elaborem els nostres caves fent prevaler la qualitat de les matèries primeres – 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 totes les MEDALLES D'OR, a la qualitat que tenim.

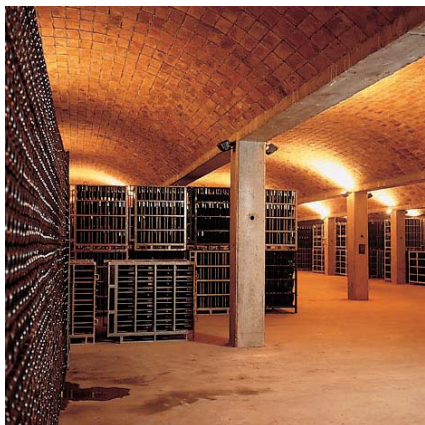


CAVES Canals & Munné,
QUALITAT, TRADICIÓ I MODERNITAT.

En CANALS & MUNNÉ fuimos una de las primeras bodegas en elaborar vinos y cavas bajo el método champegnoise. Desde 1.915 elaboramos nuestros cavas primando la calidad de las materias primas – utilizamos solo 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 todas las MEDALLAS DE ORO, a la calidad que tenemos.

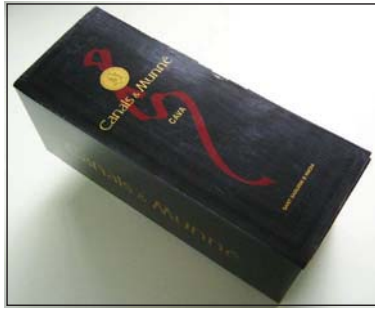
CAVAS Canals & Munné,
CALIDAD, TRADICIÓN
Y MODERNIDAD.



CANALS & MUNNÉ has been elaborated Cava since 1915 using nothing but first quality raw materials, and was one of the first wine cellar to elaborate Wines & Cava following strictly the guide lines set by the champegnoise method. Our production is numbered and limited.

A complete and complex process hundred percent artisanal, that has been passed down to the fifth generation with the state-of-art-technology and absolute respect for the environment. We pride ourselves to elaborate one of the best Cava, a unique fantastic product, simply spectacular being recognized this fact by several GOLD MEDALS to the quality, we have been awarded among other distinctions.

Canals & Munné CAVAS,
QUALITY, TRADITION AND MODERNITY.



CAVA

GRAN DUC



60% Chardonnay, 25% Xarel·lo i 15% Macabeu.

60% Chardonnay, 25% Xarel·lo y 15% Macabeu.

60% Chardonnay, 25% Xarel·lo and 15% Macabeu.



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

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

Artisanal. Made from the best vintage grapes and presented in a special bottle.



60 mesos (aprox.)

60 meses (aprox.)

60 months (approx.)



Brut Nature (Gran Reserva Especial).

Brut Nature (Gran Reserva Especial).

Brut Nature (Gran Reserva Especial).



Color groc palla, aromes agradables i nets, amb un perfecte equilibri d'origen fruiter i floral. De gust suau i delicat. Bombolles molt petites.

Color amarillo pajizo, aromas agradables y limpios, con un perfecto equilibrio de origen frutal y floral. De gusto suave y delicado. Burbujas muy pequeñas.

Straw yellow in colour, pleasant, clean flavours with the perfect balance between fruity and floral. Gentle and delicate in flavour. Tiny bubbles.



Aperitius, fumats, ibèrics, peixos, mariscos, carns, paelles i menjar oriental.

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

Smoked meats, Iberian cured meats, fish, seafood, meat, paella dishes and oriental cuisine.



Elegant estoig individual. Maleta de 3 amp. + 2 copes. Caixa de fusta amb 2 copes.

Elegante estuche individual. Maleta de 3 bot. + 2 copas. Caja de madera con 2 copas.

Elegant individual case. Three bottle case + 2 glasses. Wooden case with 2 glasses.

1915 by C & M

CAVA >



40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Xarel·lo i 10% Macabeu.

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Xarel·lo y 10% Macabeu.

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Xarel·lo and 10% Macabeu.



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

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

Gran Cuvée Supremus produced according to the traditional method, on the family estate.



55 mesos (aprox.)

55 meses (aprox.)

55 months (approx.)



Brut Nature (Gran Reserva).

Brut Nature (Gran Reserva).

Brut Nature (Gran Reserva).



Groc pà·lid brillant. Bombolla fina, cremosa i permanent. Gust equilibrat, suau i delicat. Aromes a palla i torrats.

Amarillo pà·lido brillante. Burbuja fina, cremosa y permanente. Gusto equilibrado, suave y delicado. Aromas a paja y tostados.

Pale, shiny yellow in colour. Fine bubbles with a creamy and lasting head. Balanced, gentle and delicate in flavour. Straw and roasted flavour.



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

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

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



Elegant estoig individual.

Elegante estuche individual.

Elegant individual case.



< CAVA

RESERVA DE L'AVI



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

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

50% Chardonnay, 15% Macabeu, 20% Xarel·lo and 15% Parellada.



Pel seu llarg envelliment, és un Gran Reserva.

Por su largo envejecimiento es un Gran Reserva.

Due to its long ageing process this wine is classified as Gran Reserva.



50 mesos (aprox.)

50 meses (aprox.)

50 months (approx.)



Triple Brut.

Triple Brut.

Triple Brut.



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

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

Bright gold in colour. Small and constant bubbles with a lasting head. Frank, rounded and clean in flavour with hints of hay.



Aperitiu, fumats, crustacis, sopes, peixos, paelles, aus, i menjar oriental.

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

Aperitifs, smoked meats, shellfish, soups, fish, paella dishes, poultry and oriental cuisine.



Elegant estoig individual.

Elegante estuche individual.

Elegant individual case.



CAVA

BRUT NATURE



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

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

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



Pel seu llarg repòs és un gran reserva, que conserva la delicadesa afrutada i floral.

Por su largo reposo es un gran reserva, conservando la delicadeza frutal y floral.

Due to its large resting period, it is classified as a Gran Reserva and retains its delicate fruity and floral aromas.



48 mesos

48 meses

48 months



Brut Nature (Gran Reserva).

Brut Nature (Gran Reserva).

Brut Nature (Gran Reserva).



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

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

Golden straw robe with small and constant bubbles, light head. Gentle aromas with hints of flower. Dry in flavour, Fruity on the palate.



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

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

Light aperitifs and drinks, vegetables, soups, seafood salads, fish, poultry and meat (pork).



Màgnum (150 cl), Standard (75 cl) i Mitja (37,5 cl).

Mágnum (150 cl), Standard (75 cl) y Media (37,5 cl).

Magnum (150 cl), Standard (75 cl) and Half (37.5 cl).



ROSÉ PINOT NOIR

CAVA

Pinot Noir



100% Pinot Noir

100% Pinot Noir

100% Pinot Noir



Per la seva criança mitja és un cava Reserva.

Por su crianza media es un cava Reserva.

Due to its medium range ageing, this cava is classified as Reserva.



20 mesos

20 meses

20 months



Brut i semi-sec.

Brut y semi seco.

Brut and demi-sec.



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

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

Ruby red color, fine perlage and constant. Miscellany of fresh berries (strawberries, cherries, raspberries...), an elegant scent of roses and herbs of the forest fund of the Penedès. Intense fruit flavour, luscious, balanced, fresh and persistent. Sweetness balanced.



Brut: aperitius, ibèrics, fumats, formatges, paelles, arròs negre, carns blanques al forn (ànec, ganso, pollastre), peixos i postres. **Semi:** algun aperitiu o amanida (ex. fruits del bosc) i postres amb xocolata negra.

Brut: Aperitivos, ibéricos, ahumados, quesos, paellas, arroz negro, carnes blancas al horno (pato, ganso, pollo), pescados y postres. **Semi:** algún aperitivo o ensalada (ej. de frutas del bosque) y postres con chocolate negro.

Brut: Aperitifs, Iberian cured meats, smoked meats, cheese, "paella", squid ink rice, white meats at oven (duck, goose and chicken), fish and deserts. **Demi-sec:** some aperitifs, and salads (ex. wild berries) and black chocolate-based desserts.





CAVA

GRAN RESERVA



50% xarel·lo,
30% macabeu i
20% parellada.



Fruit del seu llarg
envelliment és un
Gran Reserva.



36 mesos



Brut i semi-sec.



Daurat palla. Aroma
càlid i intens. Gust
rodó, equilibrat,
amb bon postgust i
correcta acidesa.



Brut: Aperitius, verdures,
sopes, ibèrics, paella,
peixos, aus, menjar
oriental i postres.
Semi-sec: Algun aperitiu
i amanida (formatge de
cabra i vinagreta de fruits
secs) i postres.

50% xarel·lo,
30% macabeu y
20% parellada.

Fruito de su largo
envejecimiento es
un Gran Reserva.

36 meses

Brut y semi seco.

Dorado pajizo. Aroma
cálido e intenso. Gusto
redondo, equilibrado,
con buen post gusto y
correcta acidez

Brut: Aperitivos, verduras,
sopas, ibéricos, paella,
pescados, aves, comida
oriental y postres.
Semi seco: Algún aperitivo
y ensalada (queso de cabra
y vinagreta de frutos secos)
y postres.

50% xarel·lo,
30% macabeu and
20% parellada.

As a result of its long
ageing process, this wine is
classified as Gran Reserva.

36 months

Brut and demi-sec.

Golden straw in colour.
Warm and intense in
flavour. Rounded, balanced
taste with a pleasant after-
taste and sound acidity.

Brut: Aperitifs, vegetables,
soups, Iberian cured meats,
paella, fish, poultry, oriental
cuisine and desserts
Demi-sec: Some aperitifs
and salads (goat's cheese
and dried fruit vinaigrette)
or desserts.

INSUPERABLE

CAVA



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



Fruit del seu envelliment,
té molt bona relació preu/
qualitat.



25 mesos



Brut i semi-sec
(Reserva).



Groc pà·lid, bombolles de
perla fina que formen múl-
tiples collars i mantenen
l'anella a la copa. Aroma
agradablement fresca,
varietals i florals.



Brut: Aperitius, fumats,
ibèrics, amanides verdes,
verdures, peixos, aus
i postres.
Semi-sec: Algun aperitiu
i amanida (formatge de
cabra amb vinagreta de
iogurt) i postres.

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

Fruito de su envejecimiento
tiene muy buena relación
precio/calidad.

25 meses

Brut y semi seco
(Reserva).

Amarillo pálido, burbujas
de perla fina que forman
múltiples collares y man-
tienen la anilla en la copa.
Aroma agradablemente
fresca, varietales y florales.

Brut: Aperitivos, ahuma-
dos, ibéricos, ensaladas
verdes, verduras, pesca-
dos, aves y postres.
Semi seco: Algún aperiti-
vo y ensalada (queso de
cabra con vinagreta de
yogur) y postres.

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

In the light of its ageing,
this cava is excellent
value for money.

25 months

Brut and demi-sec
(Reserva).

Pale yellow in colour,
with fine bubbles forming
multiple strings of pearls
and persistent rings on
the glass. Pleasantly fresh,
floral and varietal aroma.

Brut: Aperitifs, smoked
meats, Iberian cured meats,
green salads, vegetables,
fish, poultry and desserts.
Demi-sec: Some aperitifs
and salads (goat's cheese
with yoghurt dressing)
and desserts.





CAVA

DIONYSUS BRUT NATURE

ECOLÒGIC / ECOLÓGICO / ORGANIC



60 % Xarel·lo,
30% Chardonnay i
10 % Macabeu.

60 % Xarel·lo,
30% Chardonnay y
10 % Macabeu.

60 % Xarel·lo,
30% Chardonnay and
10 % Macabeu.



De vinyes ecològiques,
hem elaborat aquest
Cava. Per el seu enve-
liment es un cava
Reserva.

De vides ecológicas,
hemos elaborado este
Cava. Por su envejeci-
miento es un cava
Reserva.

From organic vineyards,
we elaborated this Cava.
Due to its large resting
period, it is classified as a
Reserva.



20 mesos

20 meses

20 months



Brut Nature
(Reserva).

Brut Nature
(Reserva).

Brut Nature
(Reserva).



De color groc pà·lid,
afritat amb bombolla
petita i persistent.
Aroma suau amb fons
florals. Gust sec.

De color amarillo pà·lido,
afritado con burbuja
pequeña y persistente.
Aroma suave con fondos
florales. Gusto seco.

Pale yellow colour, fruity
with small and constant
bubbles. Dry in flavour with
hints of flowers. Dry flavour.



Aperitiu o a copes,
sopes, amanides,
peixos i carns de porc.

Aperitivos o a copas,
sopas, ensaladas,
pescados y carnes de cerdo.

Aperitifs or by glasses,
soups, salads, fish and
pork meat.

BLANC PRINCEPS ECO

VINO



ECOLÒGIC / ECOLÓGICO / ORGANIC



50% Xarel·lo
30% Chardonnay i
20% Sauvignon Blanc.

50% Xarel·lo
30% Chardonnay y
20% Sauvignon Blanc.

50% Xarel·lo
30% Chardonnay and
20% Sauvignon Blanc.



De vinyes ecològiques
hem elaborat aquest vi
blanc ecològic, aprovat
per el CCPAE.
Fermentació natural a
baixa temperatura.

De vides ecológicas hemos
elaborado este vino blanco
ecològic, aprobado por
el CCPAE.
Fermentación natural a
baja temperatura

From organic vineyards we
elaborated this organic white
wine, available with CCPAE
certification.
Natural fermentation at low
temperature.



Vi de color groc pà·lid,
afritat i aromàtic.
Suau, equilibrat i
harmònic.

Vino de color amarillo
pà·lido, afritado y aromàtic.
Suave, equilibrado y
armònic.

Pale yellow colour, fruity and
aromatic. Smooth, well
balanced and harmonious
palate.



Aperitiu o a copes,
amanides de pasta,
sopes, peixos al forn,
i menjar oriental.

Aperitivos o a copas,
ensaladas de pasta,
sopas, pescados al horno,
y comida oriental.

Aperitifs or by glasses, pasta
salads, soups, baked fishs
and oriental foods.





VINO

BLANC PRINCEPS MUSCAT



80% Muscat i
20% Xarel·lo.

80% Muscat y
20% Xarel·lo.

80% Muscat and
20% Xarel·lo.



Fermentació natural
a baixa temperatura.

Fermentación natural
a baja temperatura.

Natural fermentation at
low temperature.



Vi de color groc.
Afruitat (plàtan
i fruits tropicals)
i molt aromàtic.
Suau i equilibrat.

Vino de color amarillo
pálido. Afruitado (plátano
y frutos tropicales) y
muy aromático. Suave
y equilibrado.

Yellow robe. Fruity
(banana and tropical fruit)
and highly aromatic.
Gentle and balanced.



Aperitiu o a copes,
amanides d'arròs,
sopes, cremes,
pastes, peixos, aus
i menjar japonès.

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

As an aperitif or drink,
with rice salads, soups,
creams, pasta dishes,
fish, poultry and
Japanese cuisine.



GRAN BLANC PRINCEPS

VINO



60% Xarel·lo i
40% Chardonnay.

60% Xarel·lo y
40% Chardonnay.

60% Xarel·lo and
40% Chardonnay.



Primera fermentació
i envelliment, durant
3 mesos, en bótes
Franceses.

Primera fermentación
y envejecimiento,
durante 3 meses, en
barricas Francesas.

First fermentation
and 3 month ageing
in French oak barrels.



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

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

Hints of dried fruit and
roasted grains. Flavours
of delicious tropical fruit
and varietals.



Sopes, mariscos a la
planxa, patés, paelles,
risottos, peixos i carns
blanques saltejades.

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

Soups, grilled seafood,
pâtés, paella dishes,
risottos, fish and white
sautéed meats.

VINO

ROSÉ PRINCEPS MERLOT



85% Merlot i
15% Ull de Llebre.

85% Merlot y
15% Tempranillo.

85% Merlot and
15% Tempranillo.



Fermentació natural a
baixa temperatura.

Fermentación natural
a baja temperatura.

Natural fermentation
process at low
temperature.



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.

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.

With its beautiful pink
robe, velvety and shiny,
with varietal, raspberry,
strawberry and rose
petal aromas, it is
delicate, gentle and
honeyed on the palate.



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

Aperitivos o a copas,
ibéricos, tortillas,
pastas, pizzas,
pescados fritos,
aves, carnes y cazas.

As an aperitif or drink,
with Iberian cured
meats, omelettes,
pasta dishes, fried fish,
poultry and game.

- Nova col·lecció de plaques 2014,
de l'avi Josep M^a Canals Casanovas,
cofundador de Canals & Munné al 1915.

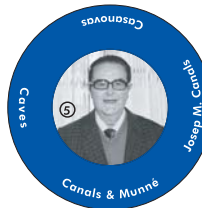
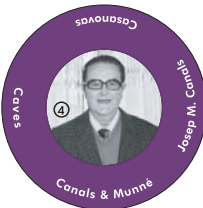
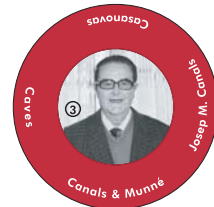
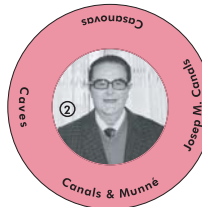
Col·leccioni-la!!!!

- Nueva colección de placas 2014,
del abuelo Josep M^a Canals Casanovas,
cofundador de Canals & Munné al 1915.

Coleccionala!!!

- New collection 2014 of cava plates,
from Mr. Josep M^a Canals Casanovas,
founder of Canals & Munné in 1915.

Collect it!!!!



Tap hermètic - Tapón hermético - Cava Stopper

Copes / Copas de Canals & Munné
Canals & Munné glasses



VINO

NOIR PRINCEPS



50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot i 10% Ull de Llebre.

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot y 10% Tempranillo.

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot and 10% Tempranillo.



Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Fermentation in stainless steel vats.



Amb dues versions: **Criança**: 15 mesos en bóta de roure americà; finalment 22 mesos de repòs en ampolla.

Con dos versiones: **Crianza**: 15 meses en barrica de roble americano; finalmente 22 meses de reposo en botella.

Two versions: **Vintage**: 15 months in American oak barrels followed by 22 months of ageing in the bottle.



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

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

Ruby red robe. Velvety, with subtle roasted, peppery and smoky aromas.



Ibèric, verdures brasejades, paelles, carns, aus, menjar oriental i formatges fumats.

Ibéricos, verduras braseadas, paellas, carnes, aves, comida oriental y quesos ahumados.

Iberian cured meats, roast vegetables, paella dishes, meats, poultry, oriental cuisine and smoked cheeses.

GRAN PRINCEPS

VINO



60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot i 10% Ull de Llebre.

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 10% Tempranillo.

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 10% Tempranillo.



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

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

A long maceration of the skins allows the extraction of polyphenols and tannins.



12 mesos en bóta de roure americà, 12 mesos en bóta de roure francès i diversos anys de repòs en rima.

12 meses en barrica de roble americano, 12 meses en barrica de allier y varios años de reposo en rima.

12 months in American oak barrels, 12 months in French oak barrels and several years of ageing in the bottle.



Matisos de teula. Fruits negres. Llarg i estructurat.

Matices teja. Frutos negros. Largo y estructurado.

Touches of slate. Red fruit. Long and structured on the palate.



Ibèric, carpaccios, arròs negre, estofats, aus, caça de pèl i ploma i formatges blaus.

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

Iberian cured meats, Carpaccios, squid ink rice, stews, poultry, game meats and birds and blue cheeses.





LICOR

MARC DE CAVA



Elaborat amb holandes obtingudes de raïms blancs del Penedès, i les mares dels nostres millors caves. Criança i envelliment en sistema de velles soleres en bóta de roure.

Elaborado con holandas, obtenidas de uvas blancas del Penedés, y las madres de nuestros mejores cavas. Crianza y envejecimiento en sistema de viejas soleras en barrica de roble.

Produced with "holandas" obtained from white grapes from the Penedès region and the pomaces from our finest cavas. Aged according to an old system involving sediments in oak barrels.



40 % Vol.

40 % Vol.

40 % Vol.



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.

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, intenso y persistente en la nariz y boca.

Light caramel in colour. Taste: extraordinarily gentle thanks to its long concentration process, yet complex with slight hints of ripe grape skins; soft and velvety, intense and persistent on both the nose and palate.



Digestiu, després de les postres, junt amb un bon cigar Havà.

Digestivo, después del postre, junto con un buen puro Habano.

A great digestive to enjoy after dessert with a fine Havana cigar.



LICOR DULCE

LICOR



Elaborat amb unes incomparables holandes obtingudes d'una rigorosa selecció de raïms blancs del Penedès, i les mares dels nostres millors caves i lleugerament endolcit amb els xarops licorosos més selectes.

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

Produced using unrivalled "holandas". Obtained though the rigorous selection of white grapes from the Penedès region and the mothers of our finest cavas, lightly sweetened with the most select liquorous syrups.



20 % Vol.

20 % Vol.

20 % Vol.



De color cristal·lí, és suau, dolç, amb un sabor i aroma inconfusible i deliciós.

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

Crystalline in colour, it is gentle and sweet with a distinctive and delicious flavour.



Formatges blaus, algunes postres (trufa gelada i crema d'arròs amb llet), xopets.

Quesos azules, algunos postres (trufa helada y crema de arroz con leche), xupitos.

Blue cheeses, some desserts (iced truffles and rice pudding), shots.



GAUDEIXI D'UNA COPA DE CAVA EN QUALSEVOL MOMENT DEL DIA, ELS 365 DIES DE L'ANY.

UNA EXPERIÈNCIA PER RECORDAR!



El Cava té infinites possibilitats. Cava per Esmorzar. Cava a l'Aperitiu. Cava per Dinar. Cava per Berenar. Cava per Sopar.

La sola presència d'una copa de cava transforma qualsevol reunió familiar o d'amics, celebració o festa normal, en un moment únic, inoblidable, veritablement excepcional.

Del Cava fins i tot s'ha arribat a dir que té màgia. I és cert.

Salut i Bon Profit amb
CANALS & MUNNÉ!



DISFRUTE DE UNA COPA DE CAVA EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA, LOS 365 DÍAS DEL AÑO.

¡UNA EXPERIENCIA PARA RECORDAR!

El Cava tiene infinitas posibilidades. Cava para Desayunar. Cava en el Aperitivo. Cava para Comer. Cava para Merendar. Cava para Cenar.

La sola presencia de una copa de cava transforma cualquier reunión familiar o de amigos, celebración o fiesta normal, en un momento único, inolvidable, verdaderamente excepcional.

Del Cava incluso se ha llegado a decir que tiene magia. Y es cierto. ¡Chin, Chin y Buen Provecho con CANALS & MUNNÉ!

ENJOY A GLASS OF CAVA ANY TIME OF THE DAY, 365 DAYS A YEAR.

AN EXPERIENCE TO REMEMBER!

Cava holds infinite possibilities. Cava with breakfast. Cava as an aperitif. Cava with lunch. Cava with an afternoon snack. Cava with dinner.

The mere presence of a glass of cava turns any get-together with family or friends, any party or every day celebration into a unique and unforgettable, truly exceptional moment.

Cava has even been said to be magical. And so it is. Cheers and bon appétit with CANALS & MUNNÉ!



Pilar Gramisel Cortiella
SOMMELIER



Òscar Canals Medina
ENÒLEG / ENÓLOGO / OENOLOGIST

La CAVA VELLA un gran centre d'oci — La CAVA VIEJA un gran centro de ocio
OLD CAVA a great leisure centre

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

Una escapada que le convertirà
en **enólogo por un día** y que finaliza
con una **típica comida catalana**
en la CAVA VIEJA.

An escape that will make you
into an **oenologist for the day**,
ending with a **typical**
Catalan meal at the OLD CAVA. ”

Després de gairebé 100 anys, l'anomenada “CAVA VELLA”, en la qual CANALS & MUNNÉ inicià el 1.915 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 700 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 sols 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 casi 100 años, la llamada “CAVA VIEJA”, en la que CANALS & MUNNÉ inició en el 1.915 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 700 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 solos 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 almost 100 years, the so called “OLD CAVA”, where CANALS & MUNNÉ's activities began in 1915 has been completely refurbished to become a MAJOR LEISURE CENTRE.

Its large tasting room, 6 dining rooms with a capacity catering for 700 people and a spectacular barbecue make it into the ideal place to enjoy typical Catalan fare accompanied by our magnificent wines and cavas, while the little ones can have fun by themselves in a playpen created especially for them.

The ideal spot for events of all kinds, family and corporate parties and celebrations.

The ultimate escapade to enjoy an exceptional weekends or bank holiday with friends and family.

Visites Comentades Visitas Comentadas Commented Tours

A més, a CANALS & MUNNÉ, li oferim la possibilitat de visitar la seva 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 anyades i raïms, fins a l'etiquetatge, passant per la fermentació, el cupatge i el tiratge, l'envelliment en bótes de roure americà i/o francès, la clarificació, la dégorge i embotellat o el remuage a mà dels pupitres.

Un recorregut excepcional que el convertirà en un veritable expert, i li permetrà descobrir la cultura, avui de plena actualitat, del vi i el cava.

Además, en CANALS & MUNNÉ, le ofrecemos la posibilidad de visitar su CAVA NUEVA, una experiencia que permite saber como se elabora un gran cava y un extraordinario vino, conociendo desde la selección de las añadas y uvas, hasta el etiquetaje, pasando por la fermentación, el coupage y el tiraje, el envejecimiento en barricas de roble americano y/o francés, la clarificación, el degorje y embotellado o el remuage a mano de los pupitres.

Un recorrido excepcional que le convierte a uno en un verdadero experto, descubriendo la cultura, hoy en plena actualidad, del vino y el cava.

In addition, at CANALS & MUNNÉ, we offer you the possibility to visit its NEW CAVA, an experience that lets you see how great cavas and extraordinary wines are crafted whilst teaching you about the selection of vintage grapes and vines through to labelling and the fermentation process in-between, as well as the coupage and sorting, ageing in American and/or French oak barrels, clarification, corking and bottling and remuage by the "pupitres".

An exceptional circuit that will make you into a genuine expert whilst allowing you to discover the highly topical culture of wine and cava.



HORARIS DE VISITES:
DISSABTES, DIUMENGES I FESTIUS - 11.00 h. (amb prèvia reserva), 12.00 h. i 13.00 h.

HORARIOS DE VISITAS:
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS - 11.00 h. (con prèvia reserva), 12.00 h. y 13.00 h.

TIMETABLE FOR VISITS:
SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS - 11.00 h. (with reservation), 12.00 h. and 13.00 h.

CAVA

Canals & Munné



INFO@CANALSIMUNNE.COM
WWW.CANALSIMUNNE.COM



CAVA VIEJA
> PLAÇA PAU CASALS, 6
T. +34 938 913 327

CAVA
> CTRA. DE SANT SADURNÍ
A VILAFRANCA KM. 0,5
T. +34 938 910 318
F. +34 938 911 945

08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA
BARCELONA
SPAIN

