

BODEGAS

# CANALS & MUNNÉ

## CALIDAD, TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Canals & Munné fue una de las primeras bodegas de nuestro país en elaborar vinos según el método tradicional Champeñoise. Desde 1.915 elabora sus cavas primando la calidad de las materias primas – solo utiliza mosto flor – y las producciones son limitadas. El resultado es una bodega que ha sabido modernizarse con equipos punteros sin perder un ápice el prestigio de sus productos. La Medalla de Oro a la Calidad que atesora, entre otros premios, es una buena muestra de ello.

Todos los productos CANALS & MUNNÉ se caracterizan por una filosofía propia que comprende un largo proceso. Desde la búsqueda de la mejor ubicación de las viñas hasta el embotellado y etiquetaje, pasando por una muy cuidada selección de las añadas y la uva, los modernos mecanismos para un buen envejecimiento – en barricas de roble americano y/o francés – y conservación, el prensado, la fermentación, el coupage y el tiraje, la clarificación, el degorje o el remujaje en los pupitres.

En definitiva, un complejo y completo proceso 100% artesanal que desarrollan botella a botella, lentamente, mimando el detalle y con exclusividad, hacen que CANALS & MUNNÉ pueda ofrecer siempre y en todo momento un producto de la máxima calidad.

Y todo ello bajo la batuta de las tres últimas generaciones que aún siguen en activo y que simbolizan la mejor tradición y la más avanzada modernidad. Artesanía y tecnología juntas para conseguir un resultado óptimo, único, sencillamente espectacular.

Entre sus productos merecen ser destacados los cavas Reserva de l'Avi, Gran Duc, Serralet del Guineu y Brut Nature, sus vinos blancos, tintos, rosados y de aguja PRINCEPS, sin olvidar su reconocido Marc de Cava y el famosísimo Licor Dulce.

Productos, todos ellos, que ahora pueden ser, también, adquiridos por internet ([www.canalsimunne.com](http://www.canalsimunne.com)).

Además CANALS & MUNNÉ ofrece la posibilidad de visitar sus cavas los fines de semana y festivos para conocer el atractivo mundo del vino y del cava convirtiendo a sus visitantes en expertos enólogos por un día. Una visita guiada que finaliza con una comida típica catalana en el restaurante ubicado en la antigua bodega llamada CAVA VIEJA por ser donde CANALS & MUNNÉ inició su actividad en 1915 y que en este momento esta en plena remodelación para convertirla en lo que será el gran centro de ocio Canals & Munné.

JAMÓN

## LA IMPORTANCIA DEL CORTE DEL JAMÓN EN EL RESTAURANTE

El corte a cuchillo del jamón, es una arte que se está perdiendo con el tiempo. Dado a que principalmente ya casi no se enseña a las nuevas generaciones de hosteleros.

El jamón de alta calidad, como el jamón Monsalud Puro Ibérico de bellota hay que consumirlo de la manera más natural posible. Y sin alterar lo más mínimo el buque, aroma y sabor con la que nos regala al paladar. Cuando cortamos jamón a máquina, lo que hacemos es calentar por breve tiempo, pero suficiente para alterar los sabores, la carne curada de dicho jamón. La cuchilla de la máquina corta a una velocidad la carne, que recalienta el producto. Otro problema que nos encontramos al no cortar a cuchillo es, que todas las lonchas son exactamente del mismo grosor y uniformes. Esto que aparentemente no parece ser un problema, si que ayuda a depreciar el sabor. Puesto que la diferencia respecto al jamón cortado a mano y con cuchillo es que vamos separando la carne del jamón en pequeñas tapitas las cuales las separamos de la pieza sin alterar ninguna temperatura de la carne, y consiguiendo hacer que cada tapa sea perfecta para la boca del consumidor. Pues cada tapa debe tener su justa cantidad de grasa, y su justa cantidad de carne para poder disfrutar en boca. Además solo cortando a cuchillo podremos apreciar cada parte del jamón en su totalidad.

Los jamones Monsalud pueden encontrarse, en tiendas especializadas, de delicatessen, en las carnicerías más selectas, y en los mejores restaurantes, o bien llamando al teléfono 927 38 01 63. [www.monsalud.es](http://www.monsalud.es).

