

La primavera del cava en las viñas de Canals & Munné

Canals & Munné organiza una gran excursión enoturística basada en la agricultura ECO

Un año más con la llegada de la primavera Canals & Munné ha organizado un desayuno entre viñas que en esta ocasión se ha desarrollado con una experiencia imborrable en medio de la naturaleza basado en descubrir todos los secretos de la viticultura ecológica.

Canals & Munné, que está basando toda su estrategia cavagastronómica en una gestión de la sostenibilidad en un contexto que sitúa el turismo regenerativo para conseguir minimizar la huella carbónica ayudando a mejorar toda la flora y fauna del entorno organizó, el pasado día 13 de mayo, una increíble fiesta de la vendimia.

Todos los asistentes descubrieron todos los secretos de la viticultura ecológica una experiencia extraordinaria entre las que destacó la plantación de las Alzinas, una planta que su hoja hace la fotosíntesis, captando el CO2 y liberando Oxígeno para que los humanos puedan respirar.

Toda una cultura sostenible del vino y la gastronomía por la gran preocupación que para Canals & Munné, tiene la calidad de la cosecha, entre cuyas variedades destacan el Xarel-lo, Macabeu, Parellada y el Chardonnay.

Toda esta experiencia que estuvo explicada por los viticultores de la bodega en un recorrido único y apasionante a través de las viñas finalizó con un gran desayuno entre viñas típico de payés compuesto de butifarra, judías secas, pan con tomate, cava y mosto para los más pequeños que también pudieron visitar el parque de animales.

La jornada se remató con dos degustaciones acompañadas de pica-pica de productos km.0 en la Cava Nueva de Canals & Munné. Y los asistentes que lo desearon pudieron disfrutar de una gran comida en el Restaurante de la bodega, ubicado en el corazón de Sant Sadurní d'Anoia.

Un evento muy atractivo que tuvo un gran aforo y constituyó un gran éxito y que Canals & Munné, una bodega con más de 100 años de historia, organizó para que todos sus clientes, amigos y en general todos los aficionados al vino conocieran a fondo el futuro del mundo del vino y se lo pasaran muy bien.

'Toda una apuesta por lo natural para una vida más saludable'.

Datos de contacto:

Albert Carcereny

620.33.21.40

Nota de prensa publicada en: [Sant Sadurní d'Anoia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>