



MIQUEL
PONS



Finca el Molí de Vent

La Granada del Penedès

41°36' N 1°72' E

D.O. CAVA


PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN


SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA



Comptats de Barcelona / Valls d'Anoia i Foix



Guarda Superior

Brut Nature
Gran Reserva
+40 mesos



Brut
Reserva
+24 mesos



Brut Nature
Reserva
+24 mesos



Brut Nature
Guarda
+15 mesos



Guarda

Brut
Guarda
+15 mesos



Semi Sec
Guarda
+15 mesos

MONTARGULL

COLLECTION



Guarda Superior

Xarel·lo Barrica
Brut Nature
Gran Reserva
+60 mesos
edició limitada
5.000 amp



Criança amb Suro
Brut Nature
Gran Reserva
+48 mesos
edició limitada
1.000 amp



Eulàlia Brut
Reserva
+24 mesos
edició limitada
6.000 amp



Vi de Parcel·la

Malvasia de Sitges
Fermentat
en Barrica
edició limitada
1.400 amp



NÚRIA

NÚRIA
Muscat



NÚRIA
Ull de
llebre



NÚRIA
Brut



NÚRIA
Rosé



Reserva
+20 mesos

Guarda Superior

77 VEREMES



77 Veremes
Garnatxa - Syrah
7 mesos en
Barrica



77 Veremes
Xarel·lo
4 mesos en
Barrica



77 Veremes
Xarel·lo Vermell
6 mesos en
Barrica

ARRELIUM



ARRELIUM
Xarel·lo



ARRELIUM
Ull de Llebre



ARRELIUM
Merlot



Miquel Pons
Cabernet Sauvignon
Reserva
1 any en Barrica

LA VINYATERA 1847



La Vinyatera
Garnatxa
1 any en barrica

UNIUS



75cl



50cl



25cl



5L



2L

mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

[+ INFO](#)



Els vins i caves de Miquel Pons es produeixen a partir de vinyes pròpies de cultiu ecològic, **més de 80 hectàrees** al cor del Penedès.
Los vinos y caves de Miquel Pons se producen a partir de viñas propias de cultivo ecológico, más de 80 hectáreas en el corazón del Penedès.



Tots els Caves es produeixen seguint el mètode tradicional "champenoise" de segona fermentació en l'ampolla.
Todos los Caves se producen siguiendo el método tradicional "champenoise" de segunda fermentación en botella.



Miquel Pons assegura en tots els productes un **envelliment més llarg** comparat amb els mínims establerts per la DO CAVA.
Miquel Pons asegura en todos sus productos una crianza superior a los mínimos marcados por la DO CAVA.



El degollament dels Caves es continua fent de forma semimanual i a temperatura ambient per tal de preservar l'aroma i evitant congelar el coll de l'ampolla.
El degüelle de los Caves se sigue realizando de forma semimanual y a temperatura ambiente para preservar el aroma y evitar la congelación del cuello de la botella.

MOLTES GRÀCIES MUCHAS GRACIAS

Caves Miquel Pons - Pons i Font Elaboradors, S.L. - C/ Baix Llobregat, N° 5 - 08792
La Granada (Barcelona, Spain)
Tel - 0034 93 897 45 41 - Fax- 00 34 93 897 47 10
miquelpons@cavamiquelpons.com