



CASTELL D'OR

CAVA BRUT NATURE

Raïm - Uvas - Grapes
XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA

Alcohol
11'5% vol.

PACKAGING

Ampolla: **Cava verda 75 cl.**

Botella: **Cava verde 75 cl.** - Bottle: **Cava green 75 cl.**

Caixa / Caja / Box: **6 unit.** - Pes caixa / Peso caja / Weight box: **10 kg.**

Palet: **80 x 120 x 177,5 cm.** - **95** Caixes / Cajas / Boxes - **5 C.**

Pes palet / Peso palet / Weight palet: **950 kg.**

EXAMEN VISUAL

Color groc palla amb reflexos daurats. Bombolles fines, amb formació de rosari i persistència de corona.

EXAMEN OLFACTIU

Aroma d'alta intensitat que harmonitza matisos de fruita madura, molt agradables i pròpies de la criança en ampolla.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca es mostra agradable, fresc, potent, amb el carbònic molt ben integrat. Les notes de criança es fonen amb la fruita madura. El final de boca és llarg, ampli i persistent.

IMPRESSIÓ FINAL

Molt equilibrat amb bombolles fines i abundants.

Criança: Segona fermentació en ampolla, criança mínima de 14 mesos a les nostres caves.

Gastronomia: Ideal com a aperitiu a qualsevol hora, també acompanya perfectament tot tipus de peixos, marisc, carns blanques i vermelles, plats amb salsa, etc. Òptim per acompanyar tot un àpat.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Burbujas finas, con formación de rosario y persistencia de corona.

EXAMEN OLFATIVO

Aroma de intensidad alta que armoniza matices de fruta madura, muy agradables y propias de la crianza en botella.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca se muestra agradable, fresco, potente, con el carbónico muy bien integrado. Las notas de crianza se funden con la fruta madura. El final de boca es amplio, largo y persistente.

IMPRESIÓN FINAL

Muy equilibrado con fina y abundante burbuja.

Crianza: Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 14 meses en nuestras cavas.

Gastronomía: Ideal como aperitivo a cualquier hora, también acompaña perfectamente todo tipo de pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, platos salseados, etc. Óptimo para acompañar toda una comida.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

VISUAL EXAMINATION

Straw-coloured yellow with golden highlights. Fine bubbles with the formation of rosaries and a persistent crown.

AROMA EXAMINATION

A highly intense aroma that harmonises with hints of ripe fruit, very pleasant and characteristic of the ageing in the bottle.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is pleasant, fresh and potent with the carbonic elements well integrated. The effects of the ageing blend with the taste of ripe fruit. The aftertaste is ample, long and persistent.

FINAL IMPRESSION

Very well balanced with fine, abundant bubbles.

Ageing: Second fermentation in the bottle, minimum ageing of 14 months in our cellars.

Gastronomy: Ideal as an aperitif at any time. Also perfect with all kinds of fish, shellfish, white and red meats, sauces, etc. An excellent choice to accompany a whole meal.

Ideal temperature: 6 - 8° C