



CASTELL D'OR

CAVA BRUT ORGÀNIC

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

Groc palla, amb tonalitats verdoses.
Bombolles fines i persistents.
Aspecte brillant.

EXAMEN OLFACTIU

Molt expressiu, apareixen notes
de fruita madura i cítrics, molt
agradables i pròpies de criança en
ampolla.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca té una important vivacitat,
compensada per un agradable
equilibri i elegància. Post gust
afruitat, recordant la poma, la
pera i amb alguna nota de cítrics.
Agradable mineralitat.

IMPRESSIÓ FINAL

Equilibrat, afruitat i persistent.

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

Gastronomia: És ideal com a
aperitiu a qualsevol hora, també
acompanya perfectament tot tipus
de peixos, mariscos, carns blanques
i vermelles, plats amb salsa, etc.
Óptim per acompanyar tot un dinar.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

EXAMEN VISUAL

Amarillo pajizo, con tonalidades
verdosas. Burbujas finas y
persistentes. Aspecto brillante.

EXAMEN OLFATIVO

Muy expresivo, aparecen notas
de fruta madura y cítricos, muy
agradables y propias de la crianza
en botella.

EXAMEN GUSTATIVO

Cava bien equilibrado. En boca
tiene importante vivacidad,
compensada por un agradable
equilibrio y elegancia. Post gusto
es frutal, recordando a la manzana,
pera y con alguna nota de cítricos.
Agradable mineralidad.

IMPRESIÓN FINAL

Equilibrado, afrutado y persistente.

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

Gastronomía: Es 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 green
tones. Fine, persistent bubbles.
Bright appearance.

AROMA EXAMINATION

Accentuated aroma of fresh
grapes, with signs of ripe fruit and
of citric fruits, very pleasant and
characteristic of ageing in the
bottle.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is extremely
vivacious, compensated for by a
pleasant equilibrium and elegance.
Aftertaste is fruity, evoking the
apple, pear and a hint of citric. Nice
minerality.

FINAL IMPRESSION

Balanced, fruity and persistent.

Ageing: Second fermentation in the
bottle, minimum 14 months ageing
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 ideal wine to
accompany a whole meal.

Ideal temperature: 6 - 8° C