



CASTELL D'OR

CAVA BRUT ROSAT

Raïm - Uvas - Grapes
TREPAT

Alcohol
11'5% vol.

PACKAGING

Ampolla: **Cava blanca 75 cl.**

Botella: **Cava blanca 75 cl.** - Bottle: **Cava white 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

Net i brillant, atractiu color rosa cirera i amb vius reflexes violeta. Bombolla fina i persistent amb abundant formació de rosari i densa corona.

EXAMEN OLFACTIU

Al nas és franc i fresc on dominen les fruites vermelles, amb harmonia i intensitat singulars.

EXAMEN GUSTATIU

Caràcter varietal, afruitat i complex destacant sobretot els fruits de bosc vermells on domina la maduixa. La maduresa de la seva criança l'ha dotat d'un pas de boca llarg i equilibrat, conservant-se fresc i viu.

IMPRESSIÓ FINAL

Fresc, agradable, equilibrat, bona estructura i carbònic ben integrat. Post gust agradable i saborós, on es repeteixen i harmonitzen els aromes de nas i boca.

Criança: Segona fermentació en ampolla, criança mínima de 12 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. Òptim per acompanyar tot un àpat.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

EXAMEN VISUAL

Limpio y brillante, atractivo color rosa cereza con vivos reflejos violeta. Burbuja fina y persistente con abundante formación de rosario y densa corona.

EXAMEN OLFATIVO

En nariz es franco y fresco donde dominan los frutos rojos, con singular armonía e intensidad.

EXAMEN GUSTATIVO

Carácter varietal, afruitado y complejo, destacando los frutos rojos de bosque, donde domina la fresa. La madurez de su crianza le ha conferido un paso de boca largo y equilibrado, conservándose fresco y vivo.

IMPRESIÓN FINAL

Fresco, agradable, equilibrado, buena estructura y carbónico bien integrado. Postgusto agradable y sabroso, donde se repiten y armonizan los aromas de nariz y boca.

Crianza: Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 12 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

Clean and brilliant, attractive cherry-pink colour and lively violet highlights. A fine and persistent bubble with abundant formation of rosaries and a thick crown.

AROMA EXAMINATION

A fresh aroma, clean with signs of ripe fruit.

TASTE EXAMINATION

Characteristic of the variety, fruity and complex, with particular emphasis on wild fruits, above all the strawberry. Its ageing confers it a long, balanced flow in the mouth, maintaining it fresh and lively.

FINAL IMPRESSION

Fresh, pleasant, balanced, good structure and carbonic features well integrated. Aftertaste pleasant and full, with repetition and harmonisation of the aromas in the nose and mouth.

Ageing: Second fermentation in the bottle, minimum 12 months ageing in our cellars of Vila-rodona.

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

Ideal temperature: 6 - 8° C