



# CASTELL D'OR

## CAVA BRUT IMPERIAL

Raïm - Uvas - Grapes

XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA, CHARDONNAY

Alcohol

11'5% vol.

### PACKAGING

Ampolla: **Cava especial 75 cl.**

Botella: **Cava especial 75 cl.** - Bottle: **Cava special 75 cl.**

Caixa / Caja / Box: **6 unit.** - Pes caixa / Peso caja / Weight box: **10'1 kg.**

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

Pes palet / Peso palet / Weight palet: **838'60 kg.**

### EXAMEN VISUAL

De color groc pàl·lid, amb tonalitats verdoses i reflexos daurats. Bon desprendiment de bombolles molt fines i continuades que pugen fins a formar un rosari perfecte.

### EXAMEN OLFACTIU

Es presenta fi al nas, fresc i afruitat, que combinat amb notes de llarga criança en ampolla fan un cava ric i complex en aromes.

### EXAMEN GUSTATIU

En boca té una bona estructura, amb sabors que recorden a les varietats de raïm juntament amb notes complexes de la criança. El fi carbònic ens fa una boca espectacular en aromes. El final de boca és llarg, suau i persistent. El seu retronasal és net, complex i equilibrat.

### IMPRESSIÓ FINAL

Cava molt fi i elegant, carbònic excel·lentment combinat, que dona un postgust llarg i persistent amb combinació de fruita i criança.

**Criança:** Segona fermentació en ampolla, criança mínima de 22 mesos en les nostres caves.

**Gastronomia:** Ideal com aperitiu a qualsevol hora, també acompanya perfectament tota mena de peixos, mariscos, carns blanques i vermelles, plats amb salses, etc. Òptim per acompanyar qualsevol plat.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

### EXAMEN VISUAL

De color amarillo pàlido, con tonalidades verdosas y reflejos dorados. Buen desprendimiento de burbujas muy finas y continuadas hasta formar un rosario perfecto.

### EXAMEN OLFACTIVO

Presenta una nariz fina, fresca y afruitada, combinada con notas de larga crianza en botella, hacen un cava rico y complejo en aromas.

### EXAMEN GUSTATIVO

En boca tiene una buena estructura, con sabores que recuerdan a las variedades de uva junto con las notas complejas de la crianza. El fino carbónico nos da una boca espectacular en aromas. El final de boca es largo, suave y persistente. Su retronasal es limpio, complejo y equilibrado.

### IMPRESIÓN FINAL

Cava muy fino y elegante, carbónico excelentemente combinado, que da un postgusto largo y persistente con combinación de fruta y crianza.

**Crianza:** Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 22 meses en nuestras caves.

**Gastronomía:** Ideal como aperitivo a cualquier hora, también acompaña perfectamente pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, platos con salsas, postres, etc. Óptimo para acompañar cualquier plato.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

### VISUAL EXAMINATION

Pale yellow with green tones. Good release of fine and persistent bubbles, that raises slowly until forming a perfect rosary.

### AROMA EXAMINATION

A fine, fresh nose and fruity, combined with notes of long raising in bottle makes a rich and complex cava in aromas.

### TASTE EXAMINATION

Well structured in the mouth, homogeneous flavours which woke the varieties of grapes with complex notes of the ageing. The fine presence of carbonic elements that it has does a spectacular mouth to us in aromas. The after-taste is long, smooth and persistent. Its retro-nasal is clean, complex and balanced.

### FINAL IMPRESSION

Pleasant at the outset, with an excellent combination of carbonic elements, and a long, persistent after taste in which ripe fruit and ageing.

**Ageing:** Second fermentation in the bottle, minimum 22 months ageing in our cellars.

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

Ideal temperature: 6 - 8° C