



CO CASTELL D'OR

CAVA
BRUT

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 reflexes daurats. Bombolles fines, amb formació de rosari i persistència de corona.

EXAMEN OLFACTIU

Aroma fina de criança amb posteriors notes florals i de fruita madura.

EXAMEN GUSTATIU

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

IMPRESSIÓ FINAL

Fresc, agradable, ben equilibrat i amb una fina i bona estructura de bombolla.

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 leves reflejos dorados, buen desprendimiento de finas burbujas con formación de rosario y persistencia de corona.

EXAMEN OLFATIVO

Fino aroma de crianza con posteriores notas florales y de fruta madura.

EXAMEN GUSTATIVO

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

IMPRESIÓN FINAL

Fresco, agradable, bien equilibrado y con fina y buena estructura de 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 slight golden highlights, good release of small bubbles forming a rosary and a persistent crown.

AROMA EXAMINATION

A fine aroma of ageing followed by floral scents and ripe fruits.

TASTE EXAMINATION

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

FINAL IMPRESSION

Fresh, pleasant, well-balanced and a good, fine structure of the bubble.

Ageing: Second fermentation in the bottle, ageing of at least 14 months in our cellars of Vila-rodona.

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

Ideal temperature: 6 - 8° C