



CASTELL D'OR

CAVA
SEMI SEC

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 pàl·lid brillant, bona formació i despreniment de bombolles fines i lentes amb formació de rosari i corona persistent.

EXAMEN OLFACTIU

Aroma fresc, net i amb notes de fruita madura.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca es mostra ric, afruitat, fresc i persistent amb un final dolç i complex al mateix temps.

IMPRESSIÓ FINAL

Equilibrat, fresc i agradable 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 els plats de peix, carns blanques arrossos i postres.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pàlido brillante, buena formación y desprendimiento de burbujas finas y lentas con formación de rosario y persistente corona.

EXAMEN OLFACTIVO

Aroma fresco, limpio y con notas de fruta madura.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca se muestra rico, afruitado, fresco y persistente, con un final dulce y complejo a la vez.

IMPRESIÓN FINAL

Equilibrado, fresco y agradable, 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 pescados, carnes blancas, pasta, arroces y postres.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

VISUAL EXAMINATION

Brilliant pale yellow, good formation and release of fine, slow bubbles forming a rosary and a persistent crown.

AROMA EXAMINATION

A fresh aroma, clean with signs of ripe fruit.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is rich, fruity, fresh and persistent with a sweet but also complex finish.

FINAL IMPRESSION

Balanced, fresh and pleasant, with the repetition and harmony of the aromas in the mouth and the nose.

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

Gastronomy: Ideal as an aperitif at any time. Also perfect with fish, white meats, pasta, rice and desserts.

Ideal temperature: 6 - 8° C