

Aquest cava ens parla d'història, de castells, de croats, de cavallers templers i hospitalers que foren els senyors de Barberà de la Conca des de l'Edat Mitjana fins a tocar dels nostres dies.

Este cava nos habla de historia, de castillos, de cruzados, de caballeros templarios y hospitalarios que fueron señores de Barberà de la Conca desde la Edad Media hasta casi nuestros días.

These cava tell us about the history of their growing area, about castles, crusaders and Templary Knights, lords of the noble lands of Barberà de la Conca from the Middle Ages to the present time.





NOTA DE CATA

Marca: CASTELL DE LA COMANDA
Celler: Castell d'Or

D.O. CAVA
Tipus BRUT NATURE
Raïm XAREL-LO, MACABEU
I PARELLADA

Ampolla Cava verda de 75 cl.
Alcohol 11,5% vol.

EXAMEN VISUAL

Cava noble i sobri, de color groc verdós i reflexos daurats. La finor de les bombolles que desprèn dibuixa un rosari perfecte en la superfície.

EXAMEN OLFACTIU

Compta amb complexos aromes, arran de la criaça, amb notes de fruita blanca madura.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca es mostra fresc, potent i elegant amb el carbònic molt ben integrat. Les notes de criaça es fonen amb la fruita madura. Excel·lent sensació final.

IMPRESSIÓ FINAL

Agradable a l'atac, amb el carbònic excel·lentment combinat, i post gust llarg i persistent amb predomini de fruita madura.

Criança: Segona fermentació en ampolla, criaça mínima de 9 mesos en nostres caves.

Gastronomia: Ideal per degustar en qualsevol moment del dia. Acompanya els aperitius a la perfecció, així com peixos, mariscos, carns blanques, etc. Óptim per acompanyar tot un àpat.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

FICHA DE CATA

Marca: CASTELL DE LA COMANDA
Bodega: Castell d'Or

D.O. CAVA
Tipo BRUT NATURE
Uvas XAREL-LO, MACABEO
Y PARELLADA

Botella Cava verde de 75 cl.
Alcohol 11,5% vol.

EXAMEN VISUAL

Cava noble y sobrio, de color amarillo verdoso y reflejos dorados. La finura de las burbujas que desprende dibuja un rosario perfecto en la superficie.

EXAMEN OLFATIVO

Cuenta con complejos aromas, a raíz de la crianza, con notas a fruta blanca madura.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca se muestra fresco, potente y elegante con el carbonico muy bien integrado. Las notas de crianza se funden con la fruta madura. Excelente sensación final.

IMPRESIÓN FINAL

Agradable al ataque, con el carbónico excelentemente combinado, y postgusto largo y persistente con predominio de fruta madura.

Criança: Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 9 meses en nuestras cavas.

Gastronomía: Ideal para degustar en cualquier momento del día. Acompaña los aperitivos a la perfección, así como pescados, mariscos, carnes blancas, etc. Óptimo para acompañar toda una comida.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

TASTING NOTES

Brand: CASTELL DE LA COMANDA
Producer: Castell d'Or

D.O. CAVA
Type BRUT NATURE
Grapes XAREL-LO, MACABEO
AND PARELLADA

Bottle Cava, green, 75 cl.
Alcohol 11,5% vol.

VISUAL EXAMINATION

A noble, sober cava, yellow with a touch of green and golden highlights. The fineness of the bubbles creates a perfect rosary on the surface.

AROMA EXAMINATION

Complex aromas due to the ageing process, with signs of ripe white fruit.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is fresh, potent and elegant with very good carbonic integration. The effects of the ageing blend with the ripe fruit. Excellent final sensation.

FINAL IMPRESSION

Very well-balanced with a fine and abundant bubble.

Ageing: Second fermentation in the bottle, minimum ageing of 9 months in our cellars.

Gastronomy: Ideal at any time of the day. A perfect complement to aperitifs, fish, shellfish, white meats, etc. Ideal, also, to accompany a whole meal.

Ideal temperature: 6 - 8° C

