

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 ROSAT
Raïm TREPAT
Ampolla Cava blanca de 75 cl.
Alcohol 11,5% vol.

EXAMEN VISUAL

Vermell cirera, el més intens dels colors per a un cava fruitat, fresc i atrevit, que evoca les nits d'estiu, el mar i la festa. Un color brillant i natural, obtingut de la millor varietat de raïm autòctona per a l'elaboració d'un bon cava, que dona personalitat al Brut Rosat fins i tot abans d'arribar a la copa.

EXAMEN OLFACTIU

Aromes complexos on es barregen sàviament els tons fruitats del raïm trepat.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca, fresc, agradable i rodó, post gust persistent.

IMPRESSIÓ FINAL

Equilibrat, harmònic, fresc i atrevit.

Criança: Segona fermentació en ampolla, criança 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 ROSAT
Uvas TREPAT
Botella Cava blanca de 75 cl.
Alcohol 11,5% vol.

EXAMEN VISUAL

Rojo cereza, el más intenso de los colores para un cava afrutado, fresco y atrevido, que evoca las noches de verano, el mar y la fiesta. Un color brillante y natural, obtenido de la mejor variedad de uva autóctona para la elaboración de un buen cava, que da personalidad al Brut Rosado incluso antes de llegar a la copa.

EXAMEN OLFACTIVO

Aromas complejos donde se mezclan sabiamente los tonos afrutados de la uva trepat.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca, fresco, agradable y redondo, postgusto persistente.

IMPRESIÓN FINAL

Equilibrado, armónico, fresco y atrevido.

Crianza: 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 ROSAT
Grapes TREPAT
Bottle Cava, white, 75 cl.
Alcohol 11,5% vol.

VISUAL EXAMINATION

Cherry-red, the most intense of colours for a cava which is fruity, fresh and daring. Which evokes a summer night, the sea and the fiesta. A brilliant, natural colour obtained from the best variety of local grapes for the creation of a good cava, which endows it with character even before it reaches the glass.

AROMA EXAMINATION

Complex aromas which wisely blend the fruity tones of the Trepát variety.

TASTE EXAMINATION

In the mouth, fresh, warm, pleasant and rounded, persistent aftertaste.

FINAL IMPRESSION

Complex aromas which wisely blend the fruity tones.

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

Gastronomy: Ideal at any time of the day. Perfect with aperitifs, fish, shellfish, white meats, etc. Also ideal to accompany a whole meal.

Ideal temperature: 6 - 8° C

