

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
Raïm XAREL-LO, MACABEU I PARELLADA

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

EXAMEN VISUAL

Color groc molt pàl·lid amb lleus reflexos daurats, bon despreniment de petites bombolles que acaben en rosari.

EXAMEN OLFACTIU

Primera impressió: bo, potent i fi; posteriorment apareixen notes florals i de mel, molt agradables i pròpies de la criaçna en ampolla.

EXAMEN GUSTATIU

En boca es mostra fresc, càlid, agradable i rodó, i llarga persistència al post gust.

IMPRESSIÓ FINAL

Equilibrat, harmònic, franc i de llarga i agradable persistència.

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

Gastronomia: Ideal per degustar en qualsevol moment del dia. Acompanya els aperitius a la perfecció, així com peïsos, 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
Uvas XAREL-LO, MACABEO Y PARELLADA

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

EXAMEN VISUAL

Color amarillo muy pálido con leves reflejos dorados, buen desprendimiento de pequeñas burbujas que acaban en rosario.

EXAMEN OLFACTIVO

Primera impresión: bueno, potente y fino; posteriormente aparecen notas florales y de miel, muy agradables y propias de la crianza en botella.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca se muestra fresco, calido, agradable y redondo, y larga persistencia al postgusto.

IMPRESIÓN FINAL

Equilibrado, armónico, franco y de larga y agradable persistencia.

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
Grapes XAREL-LO, MACABEO AND PARELLADA

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

VISUAL EXAMINATION

Very pale yellow with slight golden highlights, good release of small bubbles that form a rosary.

AROMA EXAMINATION

First impression: good, potent and fine; later hints of flowers and honey, very pleasant and typical of ageing in the bottle.

TASTE EXAMINATION

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

FINAL IMPRESSION

Balanced, harmonious, frank with a long and persistent aftertaste.

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