

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 SEMI SEC
Raïm XAREL-LO, MACABEU
I PARELLADA

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

EXAMEN VISUAL

Aspecte brillant de color groc pàl·lid; bona formació i despreniment de bombolles en rosari que acaben en corona.

EXAMEN OLFACTIU

Aroma agradable, potent i fruitat; característic de la segona fermentació en ampolla i criaça jove.

EXAMEN GUSTATIU

Bona estructura en boca, sabors molt homogenis recordant les varietats del copatge. Adequada presència de carbònic en boca, equilibrat en acidesa i sucres.

IMPRESSIÓ FINAL

Final suau i llarg. Via retronasal molt neta.

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

Gastronomia: Ideal per degustar durant els aperitius i postres.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

FICHA DE CATA

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

D.O. CAVA
Tipo SEMI SEC
Uvas XAREL-LO, MACABEO
Y PARELLADA

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

EXAMEN VISUAL

Aspecto brillante de color amarillo pálido; buena formación y desprendimiento de burbujas en rosario que acaban en corona.

EXAMEN OLFACTIVO

Aroma agradable, potente y afrutado; característico de la segunda fermentación en botella y crianza joven.

EXAMEN GUSTATIVO

Buena estructura en boca, sabores muy homogéneos recordando las variedades del coupage. Adequada presencia de carbónico en boca, equilibrado en acidez y azúcares.

IMPRESIÓN FINAL

Final suave y largo. Via retronasal muy limpia.

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

Gastronomía: Ideal para degustar durante los aperitivos y postres.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

TASTING NOTES

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

D.O. CAVA
Type SEMI SEC
Grapes XAREL-LO, MACABEO
AND PARELLADA

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

VISUAL EXAMINATION

Brilliant appearance of pale yellow; good formation and release of bubbles in rosaries which form a crown.

AROMA EXAMINATION

A pleasant, potent and fruity aroma; characteristic of the second fermentation in the bottle and the youth of the wine.

TASTE EXAMINATION

Good structure in the mouth, very homogeneous flavours evoking the variety of the grapes. Suitable carbonic presence in the mouth, balanced in acidity and sugars.

FINAL IMPRESSION

Long, smooth ending. Very clean retro-nasal effect.

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

Gastronomy: Ideal for aperitifs and desserts.

Ideal temperature: 6 - 8° C

