

Aquest cava, fresc i equilibrat, s'ha elaborat a les comarques meridionals catalanes, famoses per la monumentalitat dels seus cellers modernistes, obres d'arquitectes deixebles o contemporanis d'Antoni Gaudí.

Este cava, fresco y equilibrado, ha sido elaborado en meridionales catalanes, famoses per la monumentalitat dels seus cellers modernistes, obres d'arquitectes deixebles o contemporanis d'Antoni Gaudí.

This cava, fresh and balanced, has been elaborated in the southern catalan regions, famous for the majestic modernist style of their cellars, designed by disciples or contemporaries of the renowned architect Antoni Gaudí.





NOTA DE CATA

Marca	FLAMA ROJA
Celler	CASTELL D'OR
D.O.	CAVA
Tipus	BRUT
Varietats	Xarel·lo, Macabeu i Parellada
Temps a l'ampolla	>10 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de Servei recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Groc molt pàl·lid, amb tonalitats verdoses, bon desprendiment de bombolles fines i persistents, lentes en la seva evolució.

EXAMEN OLFACTIU

Net i afruitat, amb marcats trets de fruita madura i suaus matisos torrats.

EXAMEN GUSTATIU

Bona estructura en boca, sabors molt homogenis recordant les varietats del cupatge. Adequada presència de carbònic en boca, equilibrat en acidesa i sucres. Final suau i allargat. Via retronasal molt neta.

IMPRESSIÓ FINAL

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

FICHA DE CATA

Marca	FLAMA ROJA
Bodega	CASTELL D'OR
D.O.	CAVA
Tipo	BRUT
Varietades	Xarel·lo, Macabeo y Parellada
Tiempo en botella	>10 meses
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de Servicio recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Amarillo muy pálido, con tonalidades verdosas, buen desprendimiento de burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución.

EXAMEN OLFATIVO

Limpio y afrutado, con marcados rasgos de fruta madura y suaves matices tostados.

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. Final suave y largo. Via retronasal muy limpia.

IMPRESIÓN FINAL

Agradable en la entrada, con el carbónico excelentemente integrado, y postgusto largo y persistente con predominio de fruta madura.

TASTING NOTES

Marca	FLAMA ROJA
Bodega	CASTELL D'OR
D.O.	CAVA
Quality	BRUT
Grape varieties	Xarel·lo, Macabeo and Parellada
Time in bottle	>10 months
Alcohol content (vol)	11,5% vol.
Recommended serving temperature	6-8°C

VISUAL EXAMINATION

Pale yellow with green tones. Good release of fine and persistent bubbles, slow in their evolution.

AROMA EXAMINATION

Clean and fruity, with clear notes of ripe fruit and toasted hints.

TASTE EXAMINATION

Well structured in the mouth, homogeneous flavours which evoke the varieties of the grapes used in the blending. Appropriate presence of carbonic in the mouth, balanced in acidity and sugars. Smooth and long aftertaste. Clean retro-nasal effect.

FINAL IMPRESSION

Pleasant at the beginning, with an excellent integration of the carbonic, and a long, persistent aftertaste in which ripe fruit predominates.

