

A Catalunya és tradicional brindar amb cava durant les festivitats i principals celebracions, tant les marcades pel calendari, com en els aniversaris, casaments, celebracions personals... Laura d'Or, per brindar i celebrar tot tipus d'esdeveniments!

En Cataluña es tradicional el brindar con cava durante las festividades y principales celebraciones, ya sean las que marca el calendario como en los aniversarios, bodas o fiestas personales... Laura d'Or, ¡para brindar y celebrar todo tipo de ocasiones festivas!

Since many years ago people in Catalonia celebrate the main festivities and celebrations with cava, either the ones appearing in the calendar or for personal parties, weddings or birthdays. Laura d'Or, to cheer and to celebrate any kind of successes!





NOTA DE CATA

Marca	LAURA D'OR
Celler	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipus	BRUT
Varietats	XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
Temps a l'ampolla	>10 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servei recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Groc palla, amb tonalitats verdoses.
Bombolles fines i persistents.
Aspecte brillant.

EXAMEN OLFATIU

Aroma fina de criança amb posteriors notes florals, de fruita madura i suaus tocs cítrics.

EXAMEN GUSTATIU

En boca és molt viu, compensat per un agradable equilibri i elegància. Deixant un gust de fruites blanques i suaus notes de cítrics.

IMPRESSIÓ FINAL

Fresc, agradable, ben equilibrat, i amb una fina i bona estructura de la bombolla.

FICHA DE CATA

Marca	LAURA D'OR
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipo	BRUT
Varietades	XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA
Tiempo en botella	>10 meses
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Amarillo pajizo, con tonalidades verdosas. Burbujas finas y persistentes.
Aspecto brillante.

EXAMEN OLFATIVO

Fino aroma de crianza con posteriores notas florales, de fruta madura y suaves cítricos.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca tiene vivacidad, compensada por un agradable equilibrio y elegancia. Postgusto es de frutas blancas y con algunas notas suaves de cítricos.

IMPRESIÓN FINAL

Fresco, agradable, bien equilibrado y con fina y buena estructura de burbuja.

TASTING NOTES

Marca	LAURA D'OR
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Quality	BRUT
Grape varieties	XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA
Time in bottle	>10 months
Alcohol content (vol)	11,5% vol.
Recommended serving temperature	6-8°C

VISUAL EXAM

Straw yellow color with green tones. Fine persistent bubbles.
Bright appearance.

AROMA EXAM

Soft aging aroma with signs of flower, ripe fruit and citrics.

TASTE EXAM

Extremely vivacious in mouth compensated with a pleasant elegance and equilibrium. The aftertaste remains to white fruits and some signs of citrics.

FINAL RESULT

Fresh, pleasant, balanced and a fine bubbling structure.

