

El món del cava a les comarques meridionals de Catalunya es distingeix pel monumentalisme de l'estil modernista dels seus cellers, obres d'arquitectes deixebles o contemporanis d'Antoni Gaudí.

El mundo del cava en las comarcas meridionales de Catalunya se distingue por la monumentalidad del estilo modernista de sus bodegas, obras de arquitectos discípulos o contemporáneos de Antoni Gaudí.

The world of cava in the southern regions of Catalonia distinguishes by the monumental modernist style of its cellars, designed by architects disciples or contemporaries of Antoni Gaudí.





## NOTA DE CATA

**Marca:** PUIG DE SOLIVELLA  
**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 afruïtat, 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 afruïtats 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, criaça mínima de 9 mesos a les nostres caves.

**Gastronomia:** Ideal per degustar en qualsevol moment del dia. Acompanya els aperitius a la perfecció, així com peixos, mariscos, carns blanques, etc. Òptim per acompanyar tot un àpat.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

## FICHA DE CATA

**Marca:** PUIG DE SOLIVELLA  
**Bodega:** Castell d'Or

**D.O.** CAVA  
**Tipo** BRUT ROSADO  
**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:** PUIG DE SOLIVELLA  
**Producer:** Castell d'Or

**D.O.** CAVA  
**Type** BRUT ROSÉ  
**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 9 months ageing 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

