

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  
**Raïm** XAREL-LO, MACABEU I PARELLADA

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

### EXAMEN VISUAL

Color groc molt pàlid 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 cria 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, cria mínima de 9 mesos en 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. Óptim 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  
**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, cálido, agradable y redondo, y larga persistencia al postgusto.

### IMPRESIÓN FINAL

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

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

**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  
**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 9 months ageing in our cellars.

**Gastronomy:** Ideal at any time of the day. A perfect complement to aperitifs, fish, shellfish, white meats, etc. Ideal, also, to accompany a whole meal.

Ideal temperature: 6 - 8° C

