

COSSETÀNIA

BRUT



Aquest cava és fruit de la sàvia selecció dels millors raïms de la regió del cava, d'un llarg repòs en silenci i d'una acurada elaboració i cupatge del vi.

Este cava nace de la sabia selección de las mejores uvas de la región del cava, de un largo reposo en silencio y de una esmerada elaboración y cupaje del vino.

This cava is the product of the painstaking selection of the best grapes of the region and of long, silent repose coupled with the careful elaboration and bottling of the wine.



Castell d'Or^{SL}



COSSETÀNIA

BRUT

NOTA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Celler: Castell d'Or

D.O. CAVA
Tipus BRUT
Raïm XAREL·LO
MACABEU
PARELLADA
Ampolla Cava verda de 0,75 cl.
Alcohol 11'5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color groc palla amb reflexes daurats. Bombolles fines, amb formació de rosari i persistència de corona.

EXAMEN OLFACTIU

Aroma fina de criaça amb posteriors notes florals i de fruita madura.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca té una important vivacitat, compensada per un agradable equilibri i elegància. Post gust afruïtat, recordant la poma, la pera i amb alguna nota de cítrics.

IMPRESSIÓ FINAL

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

Criança: Segona fermentació en ampolla, criaça mínima de 14 mesos a les nostres caves de Vila-rodona.

Gastronomia: Ideal com a aperitiu a qualsevol hora, també acompanya perfectament tot tipus de peixos, marisc, carns blanques i vermelles, plats amb salsa, etc. Òptim per acompanyar tot un àpat.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

FICHA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Bodega: Castell d'Or

D.O. CAVA
Tipus BRUT
Uvas XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA
Botella Cava verda de 0,75 cl.
Alcohol 11'5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pajizo con leves reflejos dorados, buen desprendimiento de pequeñas burbujas con formación de rosario y persistencia de corona.

EXAMEN OLFATIVO

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

EXAMEN GUSTATIVO

En boca tiene importante vivacidad, compensada por un agradable equilibrio y elegancia. Post gusto es frutal, recordando a la manzana, pera y con alguna nota de cítricos.

IMPRESIÓN FINAL

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

Criança: Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 14 meses en nuestras caves de Vila-rodona.

Gastronomía: Ideal como aperitivo a cualquier hora, también acompaña perfectamente todo tipo de pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, platos salseados, etc. Óptimo para acompañar toda una comida.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

TASTING NOTES

Brand: COSSETÀNIA
Producer: Castell d'Or

D.O. CAVA
Type BRUT
Grapes XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA
Bottle Cava, green, 0,75 cl.
Alcohol 11'5% vol.

VISUAL EXAMINATION

Straw-coloured yellow with slight golden highlights, good release of small bubbles forming a rosary and a persistent crown.

AROMA EXAMINATION

A fine aroma of ageing followed by floral scents and ripe fruits.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is extremely vivacious, compensated by a pleasant equilibrium and elegance. Aftertaste is fruity, evoking the apple, pear and a hint of citric.

FINAL IMPRESSION

Fresh, pleasant, well-balanced and a good, fine structure of the bubble.

Ageing: Second fermentation in the bottle, ageing of at least 14 months in our cellars of Vila-rodona.

Gastronomy: Ideal as an aperitif at any time. Also a perfect companion to all kinds of fish, shellfish white and red meats, sauces, etc. Ideal to accompany a whole meal.

Ideal temperature: 6 - 8° C

PACKAGING

Caixes **6 unit.**
Pes **10 kg.**
Palet 80 x 120 x 177,5 cm.
Palet 95 caixes 6 ampolles - 5 C.
Peso palet **950 kg.**

Cajas **6 unit.**
Peso caja **10 kg.**
Palet 80 x 120 x 177,5 cm.
Palet 95 cajas 6 botellas - 5 C.
Peso palet **950 kg.**

Box **6 unit.**
Weight box **10 kg.**
Palet 80 x 120 x 177,5 cm.
Palet 95 boxes 6 bottles - 5 C.
Weight palet **950 kg.**



Castell d'Or^{SL}