

COSSETÀNIA

BRUT RESERVA



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 RESERVA

NOTA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Celler: Castell d'Or

D.O. CAVA
Tipus BRUT RESERVA
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

Primera impressió, fresc, potent i afruitat, posteriorment apareixen notes florals i de mel, molt agradables i pròpies de la criança en ampolla.

EXAMEN GUSTATIU

Caràcter varietal, afruitat i complex destacant sobretot la maduresa de la seva criança. Pas per boca llarg i equilibrat, conservant-se fresc i viu.

IMPRESSIÓ FINAL

Fresc, agradable, ben equilibrat, harmònic i amb una bona i llarga persistència al postgust.

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

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

Temperatura ideal: 6 - 8° C

FICHA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Bodega: Castell d'Or

D.O. CAVA
Tipo BRUT RESERVA
Uvas XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA

Botella Cava verde de 0,75 cl.
Alcohol 11'5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos dorados, finas burbujas con formación de rosario y persistencia de corona.

EXAMEN OLFATIVO

Primera impresión, fresco, potente y afrutado, posteriormente aparecen notas florales y de miel, muy agradables y propias de la crianza en botella.

EXAMEN GUSTATIVO

Carácter varietal, afrutado y complejo destacando sobre todo la madurez de su crianza. Paso por boca largo y equilibrado, conservándose fresco y vivo.

IMPRESIÓN FINAL

Fresco, agradable, bien equilibrado, armónico y con una buena y larga persistencia en el postgusto.

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

Gastronomía: Ideal como aperitivo a cualquier hora, acompaña perfectamente todo tipo de pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, platos con salsas, 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 RESERVE
Grapes XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA

Bottle Cava, green, 0,75 cl.
Alcohol 11'5% vol.

VISUAL EXAMINATION

Straw yellow color with golden reflections. Fine bubbles, forming a rosary and persistent crown.

AROMA EXAMINATION

First impression, fresh, powerful and fruity. Floral and honey notes appear later, very pleasant and typical of aging in bottle.

TASTE EXAMINATION

Varietal character, fruity and complex, especially emphasizing the maturity of its ageing. Long, balanced palate, conserving fresh and alive.

FINAL IMPRESSION

Fresh, pleasant, well-balanced, harmonious, with a good persistence and long aftertaste.

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.
Pes 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