

COSSETÀNIA

BRUT NATURE



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 NATURE

NOTA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Celler: Castell d'Or

D.O. CAVA
Tipus BRUT NATURE
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 d'alta intensitat que harmonitza matisos de fruita madura, molt agradables i pròpies de la criança en ampolla.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca es mostra agradable, fresc, potent, amb el carbònic molt ben integrat. Les notes de criança es fonen amb la fruita madura. El final de boca és llarg, ampli i persistent.

IMPRESSIÓ FINAL

Molt equilibrat amb bombolles fines i abundants.

Criança: Segona fermentació en ampolla, criança mínima de 20 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 NATURE
Uvas XAREL·LO
MACABEU
PARELLADA

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

EXAMEN VISUAL

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

EXAMEN OLFATIVO

Aroma de intensidad alta que armoniza matices de fruta madura, muy agradables y propias de la crianza en botella.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca se muestra agradable, fresco, potente, con el carbónico muy bien integrado. Las notas de crianza se funden con la fruta madura. El final de boca es amplio, largo y persistente.

IMPRESIÓN FINAL

Muy equilibrado con fina y abundante burbuja.

Crianza: Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 20 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 NATURE
Grapes XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA

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

VISUAL EXAMINATION

Straw-coloured yellow with golden highlights. Fine bubbles with the formation of rosaries and a persistent crown.

AROMA EXAMINATION

A highly intense aroma that harmonises with hints of ripe fruit, very pleasant and characteristic of the ageing in the bottle.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is pleasant, fresh and potent with the carbonic elements well integrated. The effects of the ageing blend with the taste of ripe fruit. The aftertaste is ample, long and persistent.

FINAL IMPRESSION

Very well balanced with fine, abundant bubbles.

Ageing: Second fermentation in the bottle, minimum ageing of 20 months in our cellars of Vila-rodona.

Gastronomy: Ideal as an aperitif at any time. Also perfect with all kinds of fish, shellfish, white and red meats, sauces, etc. An excellent choice 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}