

Les masies i els marges de pedra seca han definit el paisatge mediterrani durant moltes generacions i han esdevingut un testimoni de les formes de vida i tradicions del passat. La Masia Bou és una masia del segle XVIII, envoltada de vinyes, d'arbres fruiters i murs que protegeixen i limiten els camps que ja van ser conreats pels nostres avantpassats. Les pedres de la Masia Bou i les vinyes que l'envolten són els testimonis silenciosos d'aquesta història.

Aquesta masia és el bressol d'un cava elaborat amb el fruit de vinyes antigues, a parcel·les que gaudeixen de diversitat de microclimes, a conseqüència de la proximitat a la costa i l'altitud d'algunes vinyes – fins a 750 m sobre el nivell de la mar –.

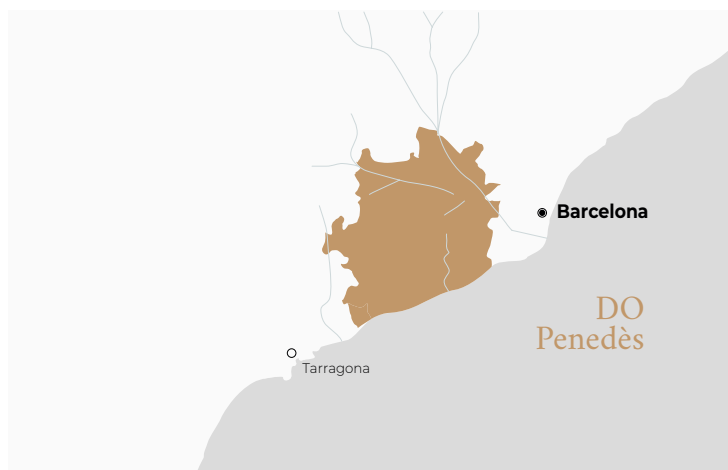
Las masías y los márgenes de piedra seca han definido el paisaje mediterráneo durante muchas generaciones y se han convertido en un testigo de las formas de vida y tradiciones del pasado. La Masía Bou es una masía del siglo XVIII, rodeada de viñas, de árboles frutales y muros que protegen y limitan los campos que ya fueron cultivados por nuestros antepasados. Las piedras de la Masía Bou y las viñas que lo rodean son los testigos silenciosos de esta historia.

Esta masía es la cuna de un cava elaborado con el fruto de viñas antiguas, en parcelas que disfrutan de diversidad de microclimas, a consecuencia de la proximidad a la costa y la altitud de algunas viñas – hasta 750 m sobre el nivel del mar –.

The farmhouses and dry stone borders have defined the Mediterranean landscape for many generations and have become a testimony to the way of life and traditions of the past. La Masia Bou is an 18th-century farmhouse, surrounded by vineyards, fruit trees and walls that protect and enclose the fields that were already cultivated by our ancestors. The stones of the Masia Bou and the surrounding vineyards are the silent witnesses of this history.

This farmhouse is the birthplace of a cava made from the fruit of old vineyards, on plots that enjoy a diversity of microclimates as a result of their proximity to the coast and the altitude of some vineyards – up to 750 m above sea level.





## DADES TÈCNIQUES

<b>Marca</b>	Masia Bou
<b>Celler</b>	Castell d'Or
<b>D.O.</b>	Cava
<b>Tipus</b>	Brut
<b>Varietats</b>	Xarel·lo, Macabeu i Parellada
<b>Temps a l'ampolla</b>	>10 mesos
<b>Grau d'alcohol (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Temperatura de servei recomendada</b>	6 - 8° C
<b>Enòleg</b>	Joan Rabadà

## NOTES DE TAST

### EXAMEN VISUAL

Llimona amb reflexos verds.

### EXAMEN OLFACTIU

Camamilla, pera i tocs de citronel·la.

### EXAMEN GUSTATIU

Nectarina fresca i dolçor en boca que recorda a pastisseria.

### MARIDATGE

Ideal amb ou ferrat i patates, ramen o pizza.

## DATOS TÉCNICOS

<b>Marca</b>	Masia Bou
<b>Bodega</b>	Castell d'Or
<b>D.O.</b>	Cava
<b>Tipo</b>	Brut
<b>Varietades</b>	Xarel·lo, Macabeu y Parellada
<b>Tiempo en botella</b>	>10 meses
<b>Grado de alcohol (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Temperatura de servicio recomendada</b>	6 - 8° C
<b>Enólogo</b>	Joan Rabadà

## FICHA DE CATA

### EXAMEN VISUAL

Limón con reflejos verdes.

### EXAMEN OLFATIVO

Manzanilla, pera y toques de citronella.

### EXAMEN GUSTATIVO

Nectarina fresca, dulzor en boca que recuerda a la repostería.

### MARIDAJE

Ideal con huevo frito con patatas, ramen o pizza.

## TECHNICAL DATA

<b>Brand</b>	Masia Bou
<b>Producer</b>	Castell d'Or
<b>D.O.</b>	Cava
<b>Quality</b>	Brut
<b>Grape varieties</b>	Xarel·lo, Macabeu and Parellada
<b>Time in bottle</b>	>10 months
<b>Alcohol content (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Recommended serving temperature</b>	6 - 8° C
<b>Winemaker</b>	Joan Rabadà

## TASTING NOTES

### VISUAL EXAMINATION

Lemon with green reflections.

### AROMA EXAMINATION

Chamomile, pear and hints of citronella.

### TASTE EXAMINATION

Fresh nectarine and a sweetness reminiscent of pastries.

### FOOD PAIRING

Ideal with fried egg and French fries, ramen o pizza.

