

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 –.

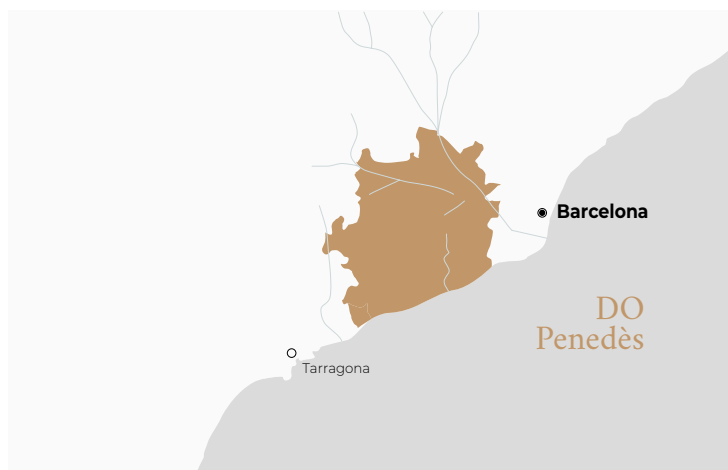
Las masías y los márgenes de piedra seca han definido el paisaje mediterráneo durante muchas generaciones y se han convertido en un testigo de las formas de vida y tradiciones del pasado. La Masía Bou es una masía del siglo XVIII, rodeada de viñas, de árboles frutales y muros que protegen y limitan los 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

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

NOTES DE TAST

EXAMEN VISUAL

Verd llimona pàl·lid.

EXAMEN OLFACTIU

Flor de saüc, grosella i un toc d'anís.

EXAMEN GUSTATIU

Poma verda i notes de menta.

MARIDATGE

Ideal amb verdures a la planxa, gambes i aperitius.

DATOS TÉCNICOS

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

FICHA DE CATA

EXAMEN VISUAL

Verde limón pálido.

EXAMEN OLFATIVO

Flor de saüc, grosella y un toque de anís.

EXAMEN GUSTATIVO

Manzana verde y toques de menta.

MARIDAJE

Ideal con verduras a la parrilla, camarones y aperitivos.

TECHNICAL DATA

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

TASTING NOTES

VISUAL EXAMINATION

Pale lemon green.

AROMA EXAMINATION

Elderflower, gooseberry and a touch of aniseed.

TASTE EXAMINATION

Green apple and hints of mint.

FOOD PAIRING

Ideal with grilled vegetables, shrimps and appetizers.

