

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 –.

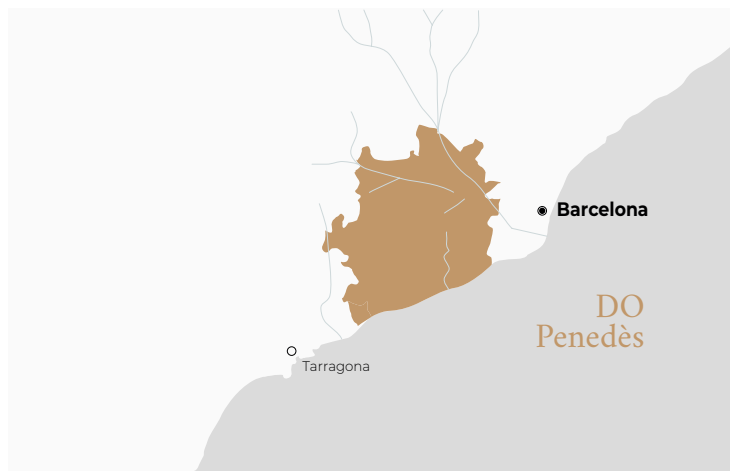
Las masías y los márgenes de piedra seca han definido el paisaje mediterráneo durante muchas generaciones y se han convertido en un testigo de las formas de vida y tradiciones del pasado. La Masía Bou es una masía del siglo XVIII, rodeada de viñas, de árboles frutales y muros que protegen y limitan los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

Clar, salmó, brillant.

EXAMEN OLFACTIU

Notes de piruleta i pell de taronja.

EXAMEN GUSTATIU

Fresc i afruitat, amb notes de síndria i litxi.

MARIDATGE

Ideal amb risotto de bolets, humus o tàrtar de salmó.

DATOS TÉCNICOS

Marca	Masia Bou
Bodega	Castell d'Or
D.O.	Cava
Tipo	Brut Rosat
Varietades	Trepat
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

Claro, salmón, brillante.

EXAMEN OLFACTIVO

Notas de piruleta y piel de naranja.

EXAMEN GUSTATIVO

Fresco y afruitado, con notas de sandía y lichi.

MARIDAJE

Risotto de setas, humus o tartar de salmón.

TECHNICAL DATA

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

TASTING NOTES

VISUAL EXAMINATION

Bright, clear, salmon.

AROMA EXAMINATION

Notes of lollipop and orange peel.

TASTE EXAMINATION

Fresh and fruity, with notes of watermelon and lychee.

FOOD PAIRING

Mushroom risotto, hummus and salmon tartar.