

L'any 1939, al finalitzar la guerra civil espanyola, al poble de l'Arboç existia un pont conegut amb com "pont de ferro", construït tot de ferro. Es va procedir a la seva demolició, per poder extreure'n tot el metall que contenia i a partir d'aquí poder-ne obtenir diners. Eren uns temps molt difícils. Actualment aquest pont encara existeix, però construït de formigó, i és on se celebra anualment el Dilluns de Pasqua, on la majoria de les famílies del poble s'hi reuneixen per dinar.

En el año 1939, al finalizar la Guerra Civil española, en la localidad de l'Arboç había un puente conocido como "pont de ferro" (puente de hierro), construido todo él con hierro. Con el tiempo se demolió para poder extraer todo el metal que contenía y así poder obtener dinero a cambio. Eran tiempos muy difíciles. Actualmente, este puente aún existe pero está construido en hormigón y es donde se celebra anualmente el acontecimiento del Lunes de Pascua, reuniéndose allí la mayoría de las familias del pueblo para comer.

In 1939, just after the end of the Spanish Civil War, in the municipality of l'Arboç there was a bridge known as "pont de ferro" (iron bridge), because it was all built in iron. Some time ago, the bridge was totally destroyed in order to obtain the iron metal to exchange it for money. They were hard times. Currently, the bridge still remains but it is built in concrete and it is a place where most of the families from the town meet once a year to have lunch due to the Easter Monday holiday.





NOTA DE CATA

Marca	PONT DE FERRO
Celler	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipus	BRUT
Varietats	XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
Temps a l'ampolla	>10 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servei recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Groc palla, amb tonalitats verdoses. Bombolles fines i persistents. Aspecte brillant.

EXAMEN OLFACTIU

Aroma fina de criaça amb posteriors notes florals, de fruita madura i suaus tocs cítrics.

EXAMEN GUSTATIU

En boca és molt viu, compensat per un agradable equilibri i elegància. Deixant un gust de fruites blanques i suaus notes de cítrics.

IMPRESSIÓ FINAL

Fresc, agradable, ben equilibrat, i amb una fina i bona estructura de la bombolla.

FICHA DE CATA

Marca	PONT DE FERRO
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipus	BRUT
Varietades	XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
Tiempo en botella	>10 meses
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Amarillo pajizo, con tonalidades verdosas. Burbujas finas y persistentes. Aspecto brillante.

EXAMEN OLFATIVO

Fino aroma de crianza con posteriores notas florales, de fruta madura y suaves cítricos.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca tiene vivacidad, compensada por un agradable equilibrio y elegancia. Postgusto es de frutas blancas y con algunas notas suaves de cítricos.

IMPRESIÓN FINAL

Fresco, agradable, bien equilibrado y con fina y buena estructura de burbuja.

TASTING NOTES

Marca	PONT DE FERRO
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Quality	BRUT
Grape varieties	XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
Time in bottle	>10 months
Alcohol content (vol)	11,5% vol.
Recommended serving temperature	6-8°C

VISUAL EXAMINATION

Straw yellow color with green tones. Fine persistent bubbles. Bright appearance.

AROMA EXAMINATION

Soft aging aroma with signs of flower, ripe fruit and citrics.

TASTE EXAMINATION

Extremely vivacious in mouth compensated with a pleasant elegance and equilibrium. The aftertaste remains to white fruits and some signs of citrics.

FINAL IMPRESSION

Fresh, pleasant, balanced and a fine bubbling structure.