

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 ROSAT
Varietats	TREPAT
Temps a l'ampolla	>10 mesos
Grau d'alcohol (vol.)	11,5% vol.
Temperatura de servei recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Net i brillant. Atractiu color rosa d'intensitat viva amb reflexes violetes. Bombolla fina, amb abundant formació de rosaris i densa corona.

EXAMEN OLFACTIU

En nas és suau i fresc, hi dominen les fruites silvestres, destacant sobretot la maduixa.

EXAMEN GUSTATIU

En boca és agradable amb el carbònic ben ensenllat, ric i dens. En la seva evolució mostra un caràcter varietal, fresc i complex a la vegada, carnós però lleuger, destacant sobretot les fruites vermelles del bosc.

IMPRESSIÓ FINAL

Fresc i agradable. Ben equilibrat, bona estructura i carbònic ben integrat. Deixant un gust agradable de mitjana intensitat, on es repeteixen i harmonitzen les aromes de nas i boca.

FICHA DE CATA

Marca	PONT DE FERRO
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipo	BRUT ROSADO
Variedades	TREPAT
Tiempo en botella	>10 meses
Grau d'alcohol (vol.)	11,5% vol.
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Limpio y brillante. Atractivo color rosa de viva intensidad con reflejos violetas. Burbuja fina, con abundante formación de rosarios y densa corona.

EXAMEN OLFACTIVO

En nariz es suave y fresco donde dominan las frutas silvestres, destacando sobre todo la fresa.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca es agradable con el carbónico bien ensamblado, rico y denso. En su evolución muestra un carácter varietal, fresco y complejo a la vez, carnoso pero ligero, destacando sobre todo los frutos rojos del bosque.

IMPRESIÓN FINAL

Fresco y agradable. Bien equilibrado, buena estructura y carbónico bien integrado. Postgusto agradable de mediana intensidad, donde se repiten y armonizan los aromas de nariz y boca.

TASTING NOTES

Marca	PONT DE FERRO
Bodega	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

VISUAL EXAMINATION

Clean and brilliant, attractive cherry-pink color and lively violet highlights. A fine and persistent bubble with abundant formation of rosaries and a thick crown.

AROMA EXAMINATION

A fresh aroma, clean with signs of ripe fruit.

TASTE EXAMINATION

Characteristic of the varietal, fruity and complex, with a particular emphasis to wild fruits, above all the strawberry. Its ageing confers it a long, balanced flow in the mouth, maintaining it fresh and lively.

FINAL IMPRESSION

Fresh, pleasant, balanced, good structure and carbonic features well integrated. Aftertaste pleasant and full, with repetition and harmonisation of the aromas in the nose and mouth.