

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 NATURE
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 molt pàl·lid, amb tonalitats verdoses, bon despreniment de bombolles fines i persistents.

EXAMEN OLFACTIU

Net i afruitat, amb marcats trets de fruita madura i suaus matisos torrats.

EXAMEN GUSTATIU

Bona estructura en boca, sabors molt homogenis recordant les varietats del cupatge. Adequada presència de carbònic en boca, equilibrat en acidesa i sucres. Final suau i allargat. Via retronasal molt neta.

IMPRESSIÓ FINAL

Agradable a l'entrada, amb el carbònic excel·lentment integrat, i post gust llarg i persistent amb predomini de fruita madura.

FICHA DE CATA

Marca	PONT DE FERRO
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipo	BRUT NATURE
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 muy pálido, con tonalidades verdosas, buen desprendimiento de burbujas finas y persistentes.

EXAMEN OLFATIVO

Limpio y afruitado, con marcados rasgos de fruta madura y suaves matices tostados.

EXAMEN GUSTATIVO

Buena estructura en boca, sabores muy homogéneos recordando las variedades del coupage. Adequada presencia de carbónico en boca, equilibrado en acidez y azúcares. Final suave y largo. Via retronasal muy limpia.

IMPRESIÓN FINAL

Agradable en la entrada, con el carbónico excelentemente integrado, y postgusto largo y persistente con predominio de fruta madura.

TASTING NOTES

Marca	PONT DE FERRO
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Quality	BRUT NATURE
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

Pale yellow with green tones. Good release of fine and persistent bubbles.

AROMA EXAMINATION

Clean and fruity, with clear notes of ripe fruit and toasted hints.

TASTE EXAMINATION

Well structured in the mouth, homogeneous flavours which evoke the varieties of the grapes used in the blending. Appropriate presence of carbonic in the mouth, balanced in acidity and sugars. Smooth and long aftertaste. Clean retro-nasal effect.

FINAL IMPRESSION

Pleasant at the beginning, with an excellent integration of the carbonic, and a long, persistent aftertaste in which ripe fruit predominates.