

L'any 1919 un grup de viticultors de la vila de l'Arboç va decidir la construcció d'una fassina, per destil·lar la brisa resultant de la premsada dels raïms. Antigament cadascú s'elaborava el seu propi vi en cups. És a partir de l'any 1952 quan un grup de viticultors del poble decideix construir un celler cooperatiu al costat de la fassina per poder elaborar el vi conjuntament, i així treure'n beneficis majors.

En el año 1919 un grupo de viticultores de la localidad de l'Arboç decidieron la construcción de una "alcoholera" para destilar la rapa, parte sobrante del prensado de las uvas. Antiguamente cada uno se elaboraba el vino en su casa en cubas. Será a partir del año 1952 cuando un grupo de viticultores del pueblo decide la construcción de una bodega al lado de la alcoholera para así poder elaborar de forma conjunta el vino y obtener mayores beneficios.

In 1919, a group of wine-growers from the municipality of l'Arboç decided to build an "alcoholic plant" to distil the remaining parts of the grapes after being pressed. By that time everyone was elaborating his own wines at home and separately. But in 1952 this same group of wine-growers decided to join efforts and built a cellar, just besides the alcoholic plant, in order to elaborate fine wines all together and obtain higher benefits.





### NOTA DE CATA

<b>Marca</b>	L'ARBOÇ 1919
<b>Celler</b>	Castell d'Or
<b>D.O.</b>	CAVA
<b>Tipus</b>	BRUT
<b>Varietats</b>	XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
<b>Temps a l'ampolla</b>	>10 mesos
<b>Grau d'alcohol (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Temperatura de servei recomendada</b>	6-8°C

### EXAMEN VISUAL

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

### EXAMEN OLFATIU

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

<b>Marca</b>	L'ARBOÇ 1919
<b>Bodega</b>	Castell d'Or
<b>D.O.</b>	CAVA
<b>Tipo</b>	BRUT
<b>Varietades</b>	XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA
<b>Tiempo en botella</b>	>10 meses
<b>Grau d'alcohol (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Temperatura de servicio recomendada</b>	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

<b>Marca</b>	L'ARBOÇ 1919
<b>Bodega</b>	Castell d'Or
<b>D.O.</b>	CAVA
<b>Quality</b>	BRUT
<b>Grape varieties</b>	XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA
<b>Time in bottle</b>	>10 months
<b>Alcohol content (vol)</b>	11,5% vol.
<b>Recommended serving temperature</b>	6-8°C

### VISUAL EXAM

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

### AROMA EXAM

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

### TASTE EXAM

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

### FINAL RESULT

Fresh, pleasant, balanced and a fine bubbling structure.

