

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. Antigamente 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

Marca	L'ARBOÇ 1919
Celler	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipus	BRUT RESERVA IMPERIAL
Varietats	PARELLADA, CHADONNAY
Temps a l'ampolla	>22 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servei recomanada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

S'observa un color groc pàl·lid, amb tonalitats verdoses i reflexos daurats. Amb un bon despreniment de bombolles molt fines i continuades que pugen lentament fins a formar un rosari perfecte.

EXAMEN OLFATIU

Es presenta fi al nas, fresc i afruitat, que combinat amb notes de llarga criança en ampolla fan un cava ric i complex en aromes.

EXAMEN GUSTATIU

En boca té una bona estructura, amb sabors homogenis que recorden a les varietats de raïm juntament amb les notes complexes de la criança. La presència del fi carbònic que posseeix ens fa una boca espectacular en aromes. És un cava fresc, amb una acidesa notable. El final de boca és llarg, suau i persistent. El seu retronasal és net, complex i equilibrat.

IMPRESSIÓ FINAL

Cava molt fi i elegant, amb un carbònic excel·lentment combinat, que dóna un postgust llarg i persistent amb combinació de fruita i criança.

Gastronomia: Per la seva estructura i criança és ideal com aperitiu a qualsevol hora, també acompanya perfectament tota mena de peixos, mariscos, carns blanques i vermelles, plats amb salses, etc. Òptim per acompanyar qualsevol plat.

FICHA DE CATA

Marca	L'ARBOÇ 1919
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipus	BRUT RESERVA IMPERIAL
Varietades	PARELLADA, CHADONNAY
Tiempo en botella	>22 meses
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C

EXAMEN VISUAL

Se observa un color amarillo pálido, con tonalidades verdosas y reflejos dorados. Con un buen desprendimiento de burbujas muy finas y continuadas que suben lentamente hasta formar un rosario perfecto.

EXAMEN OLFATIVO

Presenta una nariz fina, fresca y afruitada, combinada con notas de larga crianza en botella hacen un cava rico y complejo en aromas.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca tiene una buena estructura, con sabores homogéneos que recuerdan a las variedades de uva junto con las notas complejas de la crianza. La presencia del fino carbónico que posee nos hace una boca espectacular en aromas. Es un cava fresco, con una acidez notable. El final de boca es largo, suave y persistente. Su retronasal es neta, compleja y equilibrada.

IMPRESIÓN FINAL

Cava muy fino y elegante, con un carbónico excelentemente combinado, que da un postgust largo y persistente con combinación de fruta y crianza.

Gastronomía: Por su estructura y crianza es ideal para acompañar un aperitivo a cualquier hora, también acompaña muy bien pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, platos con salsas finas, postres... Es un producto óptimo para acompañar cualquier plato.

TASTING NOTES

Marca	L'ARBOÇ 1919
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Quality	BRUT RESERVA IMPERIAL
Grape varieties	PARELLADA, CHADONNAY
Time in bottle	>22 months
Alcohol content (vol)	11,5% vol.
Recommended serving temperature	6-8°C

VISUAL EXAM

Pale yellow with green tones. Good release of fine and persistent bubbles, that raises slowly until forming a perfect rosary.

AROMA EXAM

A fine, fresh nose and fruity, combined with notes of long raising in bottle makes a rich and complex cava in aromas.

TASTE EXAM

Well structured in the mouth, homogeneous flavours which woke the varieties of grapes with complex notes of the ageing. The fine presence of carbonic elements that it has does a spectacular mouth to us in aromas. It is a fresh cava, with a remarkable acidity. The after-taste is long, smooth and persistent. Its retro-nasal is clean, complex and balanced.

FINAL RESULT

Pleasant at the outset, with an excellent combination of carbonic elements, and a long, persistent aftertaste in which ripe fruit and ageing.

Gastronomy: The structure and ageing makes it ideal as an aperitif at any time. It is also suitable with all types of fish, shellfish, white and red meats, sauces, etc. Ideal to accompany a whole meal.

