

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

Marca	L'ARBOÇ 1919
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 cirera i amb vius reflexes violeta. Bombolla fina i persistent amb abundant formació de rosari i densa corona.

EXAMEN OLFATIU

Al nas és franc i fresc on dominen les fruites vermelles, amb harmonia i intensitat singulars.

EXAMEN GUSTATIU

Caràcter varietal, afruitat i complex destacant sobretot els fruits de bosc vermells on domina la maduixa. La maduresa de la seva criança l'ha dotat d'un pas de boca llarg i equilibrat, conservant-se fresc i viu.

IMPRESSIÓ FINAL

Fresc, agradable, equilibrat, bona estructura i carbònic ben integrat. Post gust agradable i saborós, on es repeteixen i harmonitzen els aromes de nas i boca.

FICHA DE CATA

Marca	L'ARBOÇ 1919
Bodega	Castell d'Or
D.O.	CAVA
Tipo	BRUT ROSADO
Varietades	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 cereza y con vivos reflejos violeta. Burbuja fina y persistente con abundante formación de rosario y densa corona.

EXAMEN OLFATIVO

En nariz es franco y fresco donde dominan los frutos rojos, con singular armonía e intensidad.

EXAMEN GUSTATIVO

Carácter varietal, afruitado y complejo, destacando sobre todo los frutos rojos de bosque, donde domina la fresa. La madurez de su crianza le ha conferido un paso de boca largo y equilibrado, conservándose fresco y vivo.

IMPRESIÓN FINAL

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

TASTING NOTES

Marca	L'ARBOÇ 1919
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 EXAM

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

AROMA EXAM

A fresh aroma, clean with signs of ripe fruit.

TASTE EXAM

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

FINAL RESULT

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.

