

d'Arciac
A

La suavitat del clima, la llum del Mediterrani, les especials característiques geogràfiques del país i segles de tradició doten als vins d'Arciac de la rica personalitat que els distingeix.

La suavidad del clima, la luz del Mediterráneo, las especiales características geográficas del país y siglos de tradición dotan a los vinos d'Arciac de la rica personalidad que los distingue.

The mild climate, the Mediterranean light, the particular geographic characteristics of the area and centuries of tradition infuse d'Arciac wines with the rich personality which distinguishes them.





DADES TÈCNIQUES

Marca	D'Arciac
Celler	Castell d'Or
D.O.	Cava
Tipus	Brut
Varietats	Xarel·lo, Macabeu i Parellada
Temps a l'ampolla	>10 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servei recomendada	6 - 8° C
Enòleg	Joan Rabadà

NOTES DE TAST

EXAMEN VISUAL

Llimona amb reflexos verds.

EXAMEN OLFACTIU

Camamilla, pera i tocs de citronel·la.

EXAMEN GUSTATIU

Nectarina fresca i dolçor en boca que recorda a pastisseria.

MARIDATGE

Ideal amb ou ferrat i patates, ramen o pizza.

DATOS TÉCNICOS

Marca	D'Arciac
Bodega	Castell d'Or
D.O.	Cava
Tipo	Brut
Varietades	Xarel·lo, Macabeu y Parellada
Tiempo en botella	>10 meses
Grado de alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servicio recomendada	6 - 8° C
Enólogo	Joan Rabadà

FICHA DE CATA

EXAMEN VISUAL

Limón con reflejos verdes.

EXAMEN OLFATIVO

Manzanilla, pera y toques de citronella.

EXAMEN GUSTATIVO

Nectarina fresca, dulzor en boca que recuerda a la repostería.

MARIDAJE

Ideal con huevo frito con patatas, ramen o pizza.

TECHNICAL DATA

Brand	D'Arciac
Producer	Castell d'Or
D.O.	Cava
Quality	Brut
Grape varieties	Xarel·lo, Macabeu and Parellada
Time in bottle	>10 months
Alcohol content (vol)	11,5% vol.
Recommended serving temperature	6 - 8° C
Winemaker	Joan Rabadà

TASTING NOTES

VISUAL EXAMINATION

Lemon with green reflections.

AROMA EXAMINATION

Chamomile, pear and hints of citronella.

TASTE EXAMINATION

Fresh nectarine and a sweetness reminiscent of pastries.

FOOD PAIRING

Ideal with fried egg and French fries, ramen o pizza.