

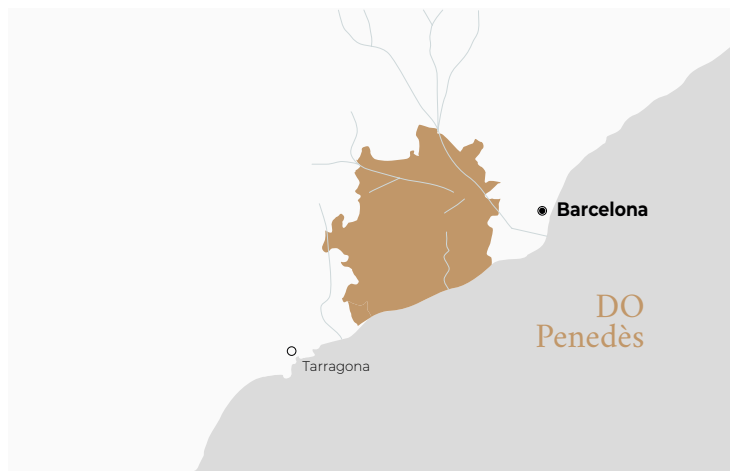


La suavitat del clima, la llum del Mediterrani, les especials característiques geogràfiques del país i segles de tradició doten als vins d'Arciac de la rica personalitat que els distingeix.

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.





NOTA DE CATA

Marca	D'ARCIAC
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	D'ARCIAC
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	D'ARCIAC
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.