

FLAMA D'OR

BRUT

Una tradició secular, un clima únic –el mediterrani– una terra carregada de història i la justa proporció entre les varietats autòctones: Xarel·lo, Macabeu i Parellada, són el secret d'aquest cava. Un producte excepcional de la comarca del Penedès.

Una tradición secular, un clima único –el mediterráneo– una tierra cargada de historia y la proporción ideal entre las variedades autóctonas: Xarel·lo, Macabeo y Parellada, son el secreto de este cava. Un producto excepcional de la comarca del Penedès.

An age old tradition, a unique climate –the Mediterranean– a land steep in history and an ideal proportion of the different variety regional grapes: Xarel·lo, Macabeo and Parellada, are the secret behind this excellent Cava. An exceptional product of the Penedès region.



Castell d'OR^{SL}



FLAMA D'OR

BRUT

NOTA DE CATA

Marca: FLAMA D'OR
Celler: CASTELL D'OR

D.O. CAVA
Tipus BRUT
Raïm XAREL·LO
MACABEU
PARELLADA
Ampolla Cava verda de 0,75 cl.
Alcohol 11'5% vol.

EXAMEN VISUAL

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

EXAMEN OLFACTIU

Aroma molt accentuat de raïm fresc, apareixen notes de fruita madura i cítrics, molt agradables i propis de criança en ampolla.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca té una important vivacitat, compensada per un agradable equilibri i elegància. Post gust afruitat, recordant la poma, la pera i amb alguna nota de cítrics.

IMPRESSIÓ FINAL

Equilibrat, afruitat i persistent.

Criança: Segona fermentació en ampolla, criança mínima de 14 mesos en les nostres caves de Sant Sadurní d'Anoia.

Gastronomia: És ideal com a aperitiu a qualsevol hora, també acompanya perfectament tot tipus de peixos, mariscos, carns blanques i vermelles, plats amb salsa, et. Óptim per acompanyar tot un dinar.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

FICHA DE CATA

Marca: FLAMA D'OR
Bodega: CASTELL D'OR

D.O. CAVA
Tipus BRUT
Uvas XAREL·LO
MACABEU
PARELLADA
Botella Cava verde de 0,75 cl.
Alcohol 11'5% vol.

EXAMEN VISUAL

Amarillo pajizo, con tonalidades verdosas.
Burbujas finas y persistentes. Aspecto brillante.

EXAMEN OLFACTIVO

Aroma muy acentuado a uva fresca, aparecen notas de fruta madura y cítricos, muy agradable y propias de la crianza en botella.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca tiene importante vivacidad, compensada por un agradable equilibrio y elegancia. Post gusto es frutal, recordando a la manzana, pera y con alguna nota de cítricos.

IMPRESIÓN FINAL

Equilibrado, afruitado y persistente.

Crianza: Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 14 meses en nuestras cavas de Sant Sadurní d'Anoia.

Gastronomía: Es ideal como aperitivo a cualquier hora, también acompaña perfectamente todo tipo de pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, platos salseados, etc. Óptimo para acompañar toda una comida.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

TASTING NOTES

Brand: FLAMA D'OR
Producer: CASTELL D'OR

D.O. CAVA
Type BRUT
Grapes XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA
Bottle Cava, green, 0,75 cl.
Alcohol 11'5% vol.

VISUAL EXAMINATION

Straw-coloured yellow with green tones. Fine, persistent bubbles. Bright appearance.

AROMA EXAMINATION

Accentuated aroma of fresh grapes, with signs of ripe fruit and of citric fruits, very pleasant and characteristic of ageing in the bottle.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is extremely vivacious, compensated for by a pleasant equilibrium and elegance. Aftertaste is fruity, evoking the apple, pear and a hint of citric.

FINAL IMPRESSION

Balanced, fruity and persistent.

Ageing: Second fermentation in the bottle, minimum 14 months ageing in our cellars of Sant Sadurní d'Anoia.

Gastronomy: Ideal as an aperitif at any time. Also perfect with all kinds of fish, shellfish, white and red meats, sauces, etc. An ideal wine to accompany a whole meal.

Ideal temperature: 6 - 8° C



Castell D'OR^{SL}