

COSSETÀNIA

SEMI SEC



Aquest cava és fruit de la sàvia selecció dels millors raïms de la regió del cava, d'un llarg repòs en silenci i d'una acurada elaboració i cupatge del vi.

Este cava nace de la sabia selección de las mejores uvas de la región del cava, de un largo reposo en silencio y de una esmerada elaboración y cupaje del vino.

This cava is the product of the painstaking selection of the best grapes of the region and of long, silent repose coupled with the careful elaboration and bottling of the wine.



CASTELL D'OR



COSSETÀNIA

SEMI SEC

NOTA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Celler: Castell d'Or

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

EXAMEN VISUAL

Color groc pàl·lid brillant, bona formació i desprendiment de bombolles fines i lentes amb formació de rosari i corona persistent.

EXAMEN OLFACTIU

Aroma fresc, net i amb notes de fruita madura.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca es mostra ric, afruitat, fresc i persistent amb un final dolç i complex al mateix temps.

IMPRESSIÓ FINAL

Equilibrat, fresc i agradable on es repeteixen i harmonitzen els aromes de nas i boca.

Criança: Segona fermentació en ampolla, criaença mínima de 9 mesos a les nostres caves de Vila-rodona.

Gastronomia: Ideal com a aperitiu a qualsevol hora, també acompanya perfectament els plats de peix, carns blanques arrossos i postres.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

FICHA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Bodega: Castell d'Or

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

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pálido brillante, buena formación y desprendimiento de burbujas finas y lentas con formación de rosario y persistente corona.

EXAMEN OLFATIVO

Aroma fresco, limpio y con notas de fruta madura.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca se muestra rico, afruitado, fresco y persistente, con un final dulce y complejo a la vez.

IMPRESIÓN FINAL

Equilibrado, fresco y agradable, donde se repiten y armonizan los aromas de nariz y boca.

Crianza: Segunda fermentación en botella, crianza mínima de 9 meses en nuestras cavas de Vila-rodona.

Gastronomía: Ideal como aperitivo a cualquier hora, también acompaña perfectamente pescados, carnes blancas, pasta, arroces y postres.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

TASTING NOTES

Brand: COSSETÀNIA
Producer: Castell d'Or

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

VISUAL EXAMINATION

Brilliant pale yellow, good formation and release of fine, slow bubbles forming a rosary and a persistent crown.

AROMA EXAMINATION

A fresh aroma, clean with signs of ripe fruit.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is rich, fruity, fresh and persistent with a sweet but also complex finish.

FINAL IMPRESSION

Balanced, fresh and pleasant, with the repetition and harmony of the aromas in the mouth and the nose.

Ageing: Second fermentation in the bottle, minimum ageing of 9 months in our cellars of San Sadurní d'Anoia.

Gastronomy: Ideal as an aperitif at any time. Also perfect with fish, white meats, pasta, rice and desserts.

Ideal temperature: 6 - 8° C

Producte elaborat segons el Reglament i Plec de Condicions de la Denominació d'Origen / Producto elaborado según Reglamento y pliego de condiciones Denominación de Origen / Product elaborated according D.O. specifications and Regulation.

PACKAGING

Caixes **6 unit.**
Pes **10 kg.**
Palet 80 x 120 x 177,5 cm.
Palet 95 caixes 6 ampolles - 5 C.
Pes palet **950 kg.**

Cajas **6 unit.**
Peso caja **10 kg.**
Palet 80 x 120 x 177,5 cm.
Palet 95 cajas 6 botellas - 5 C.
Peso palet **950 kg.**

Box **6 unit.**
Weight box **10 kg.**
Palet 80 x 120 x 177,5 cm.
Palet 95 boxes 6 bottles - 5 C.
Weight palet **950 kg.**



CASTELL D'OR