

COSSETÀNIA

GRAN RESERVA
VINTAGE 2012



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

GRAN RESERVA
VINTAGE 2012

NOTA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Celler: Castell d'Or

D.O.: CAVA
Tipus: GRAN RESERVA
Raïm: XAREL·LO
MACABEU
PARELLADA

Ampolla: Cava verda de 0,75 cl.
Alcohol: 11'5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color groc palla amb reflexes daurats. Bombolles fines, amb formació de rosari i persistència de corona.

EXAMEN OLFACTIU

Aroma de llarga criança amb posteriors notes florals.

EXAMEN GUSTATIU

Equilibrat, suau, delicat, bona estructura en boca i d'una gran complexitat.

IMPRESSIÓ FINAL

Agradable, ben equilibrat i amb una fina i bona estructura de bombolla.

Criança: Segona fermentació en ampolla, necessita un mínim de 30 mesos de criança per desenvolupar tot el seu potencial i convertir-se en un CAVA GRAN RESERVA.

Gastronomia: Ideal a qualsevol hora, també acompanya perfectament tot tipus de peixos, marisc, carns blanques i vermelles, plats amb salsa, etc. Óptim per acompanyar tot un àpat.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

FICHA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Bodega: Castell d'Or

D.O.: CAVA
Tipo: GRAN RESERVA
Uvas: XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA

Botella: Cava verda de 0,75 cl.
Alcohol: 11'5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pajizo con leves reflejos dorados, buen desprendimiento de pequeñas burbujas con formación de rosario y persistencia de corona.

EXAMEN OLFATIVO

Fino aroma de larga crianza con posteriores notas florales.

EXAMEN GUSTATIVO

Equilibrado, suave, delicado, buena estructura en boca y de una gran complejidad.

IMPRESIÓN FINAL

Agradable, bien equilibrado y con fina y buena estructura de burbuja.

Crianza: Segunda fermentación en botella, necesita un mínimo de 30 meses de crianza para desarrollar todo su potencial y convertirse en un CAVA GRAN RESERVA.

Gastronomía: Ideal 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: COSSETÀNIA
Producer: Castell d'Or

D.O.: CAVA
Type: GRAN RESERVE
Grapes: XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA

Bottle: Cava, green, 0,75 cl.
Alcohol: 11'5% vol.

VISUAL EXAMINATION

Straw-coloured yellow with slight golden highlights, good release of small bubbles forming a rosary and a persistent crown.

AROMA EXAMINATION

A fine aroma of long ageing followed by floral scents.

TASTE EXAMINATION

Balanced, smooth, delicate, good structure on the palate and very complex.

FINAL IMPRESSION

Fresh, pleasant, well-balanced and a good, fine structure of the bubble.

Ageing: Second fermentation in the bottle it requires a minimum of 30 months of aging to develop its full potential and become a CAVA GRAN RESERVA.

Gastronomy: Ideal at any time, also suitable all kinds of fish, seafood, white and red meats, sauces, etc. Optimum to accompany a whole meal.

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