

L'O
L'ORIGAN

L'ORIGAN



L'ORIGAN

Localización

Historia

Características

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Proceso de elaboración de Aire

Proceso de elaboración de L'Origan

CAVAS

Gama Aire

Gama L'Origan

PRENSA

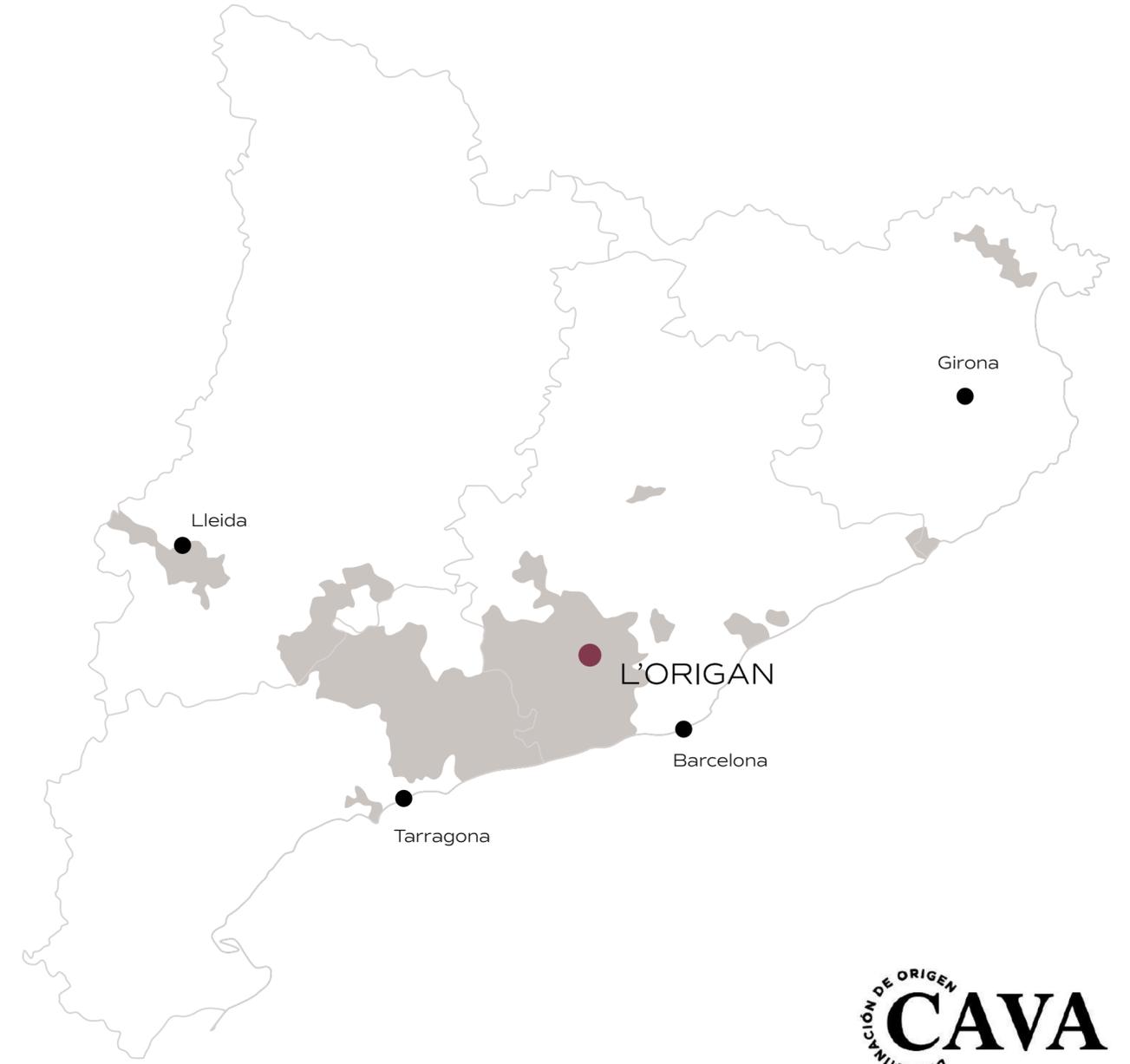
RESTAURANTES

UVAS FELICES



L'ORIGAN — LOCALIZACIÓN

BODEGAS



L'Origan es un Cava
exclusivo y elegante,
inspirado por el
revolucionario perfumista

François Coty.



En 1998

Carlos Martínez



junto a su padre, Manuel Martínez, iniciaron el proyecto de L'Origan con Vila Viniteca.

Los vinos se elaboran en Sant Sadurní d'Anoia, en una cava subterrànea construida en el 1906, que dispone de

1.286m²

de los cuales 928m² son pasillos subterràneos con techos de bóveda.



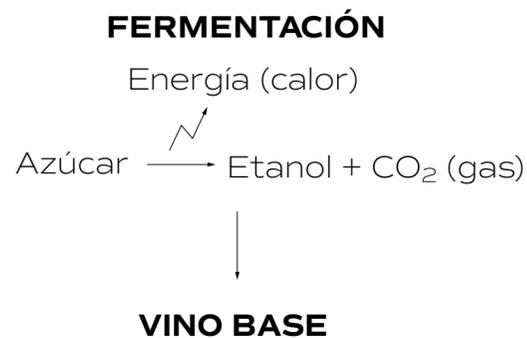
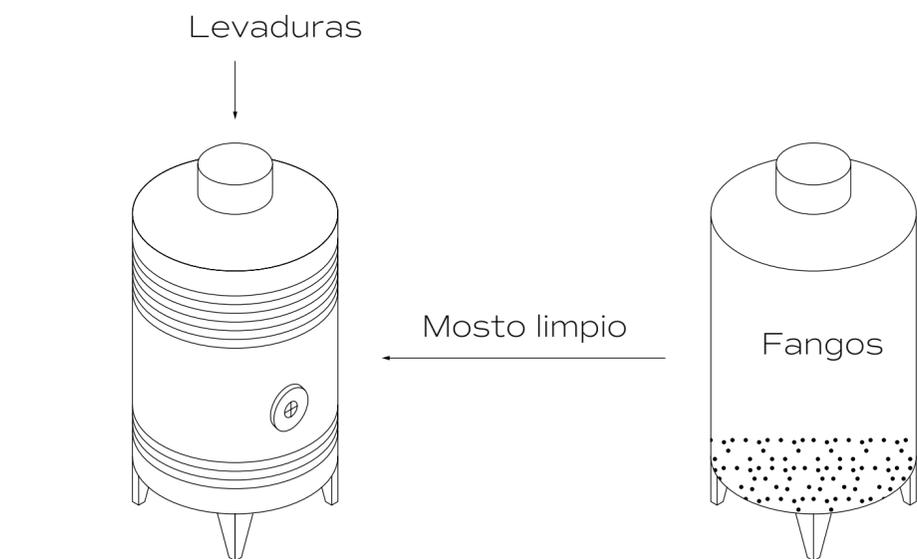
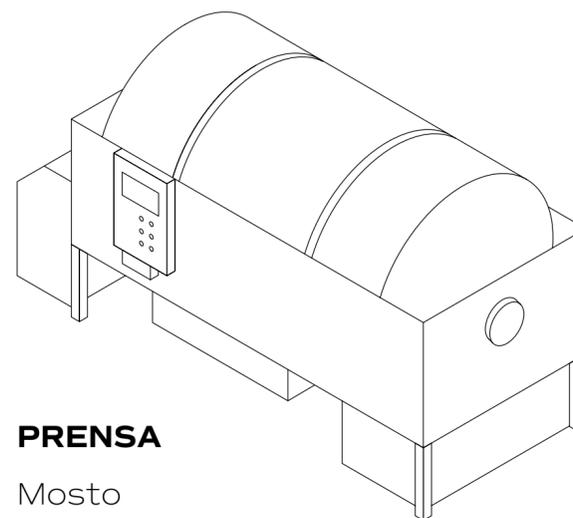
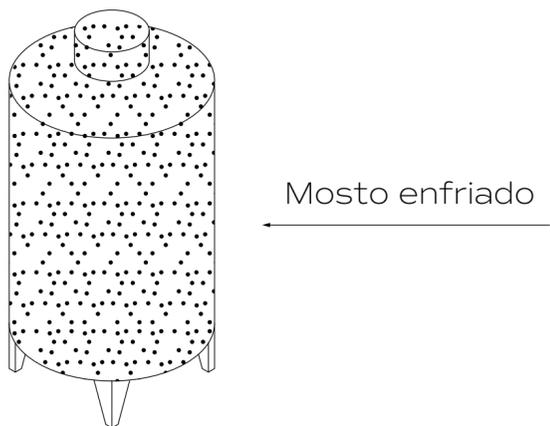
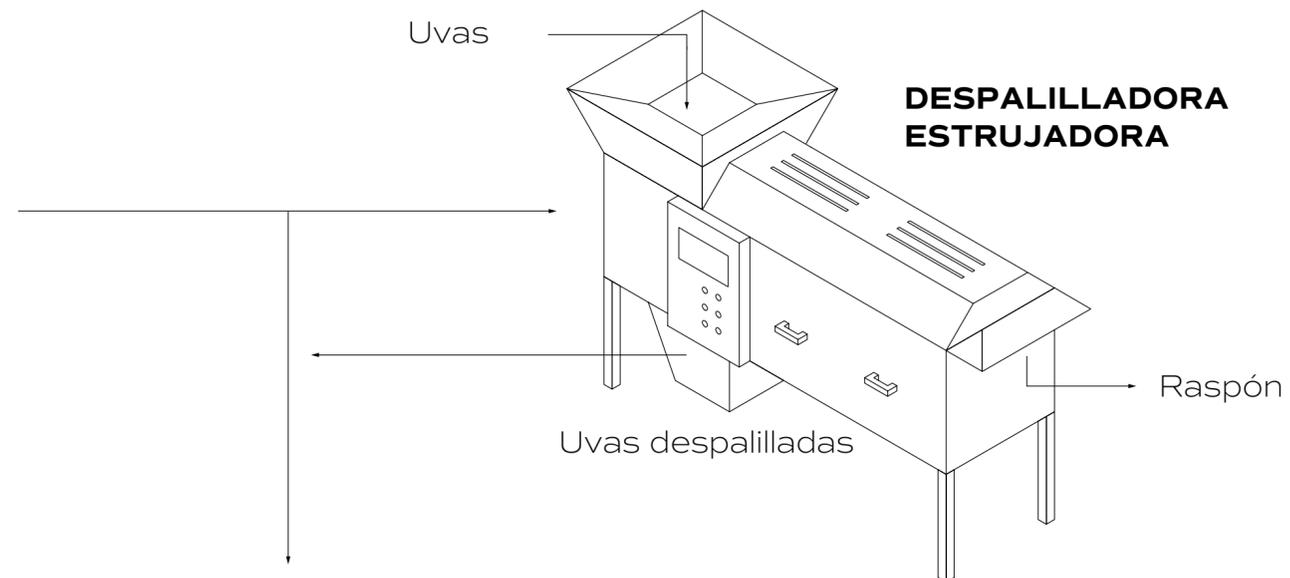
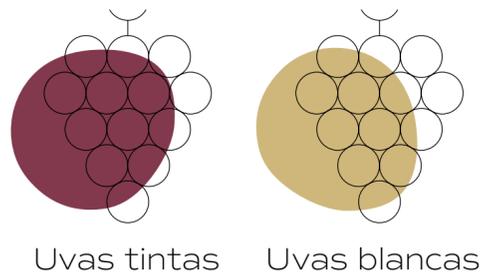
Nuestras viñas



Vendimia y Vinificación



Elaboración del cava

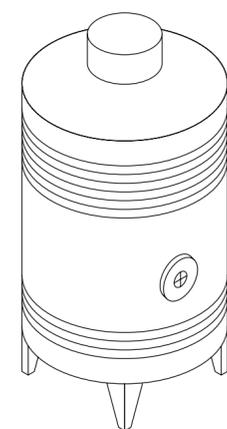


Proceso de elaboración



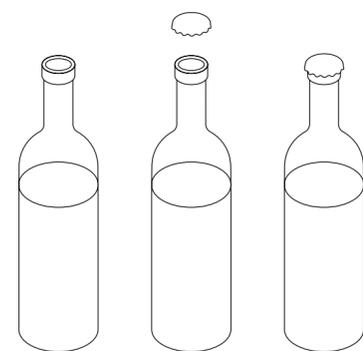
de Aire

Aire, proceso de elaboración

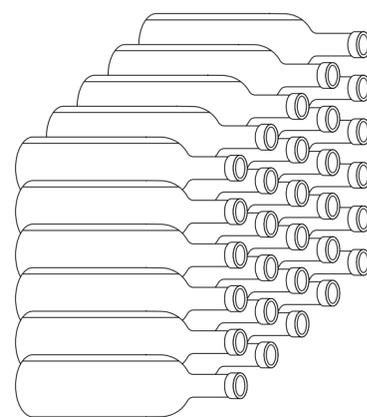


VINO BASE DE AÑADA

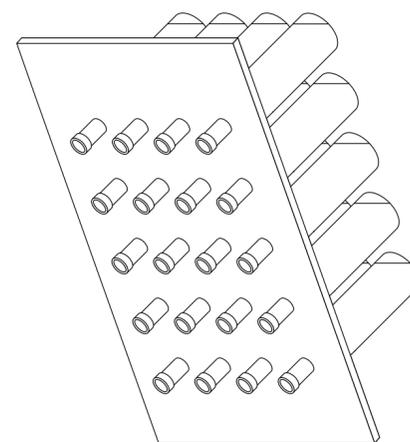
Azúcar
Levadura



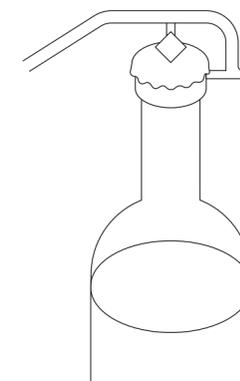
2ª FERMENTACIÓN EN BOTELLA



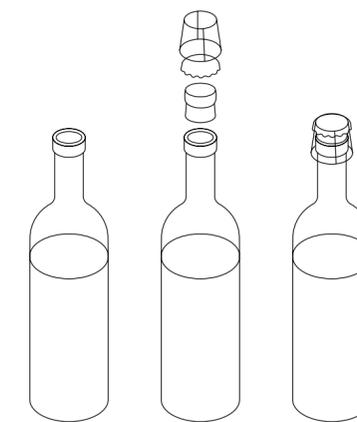
CRIANZA SOBRE LÍAS



REMOVIDO



DEGÜELLE



TAPONADO

Segunda fermentación

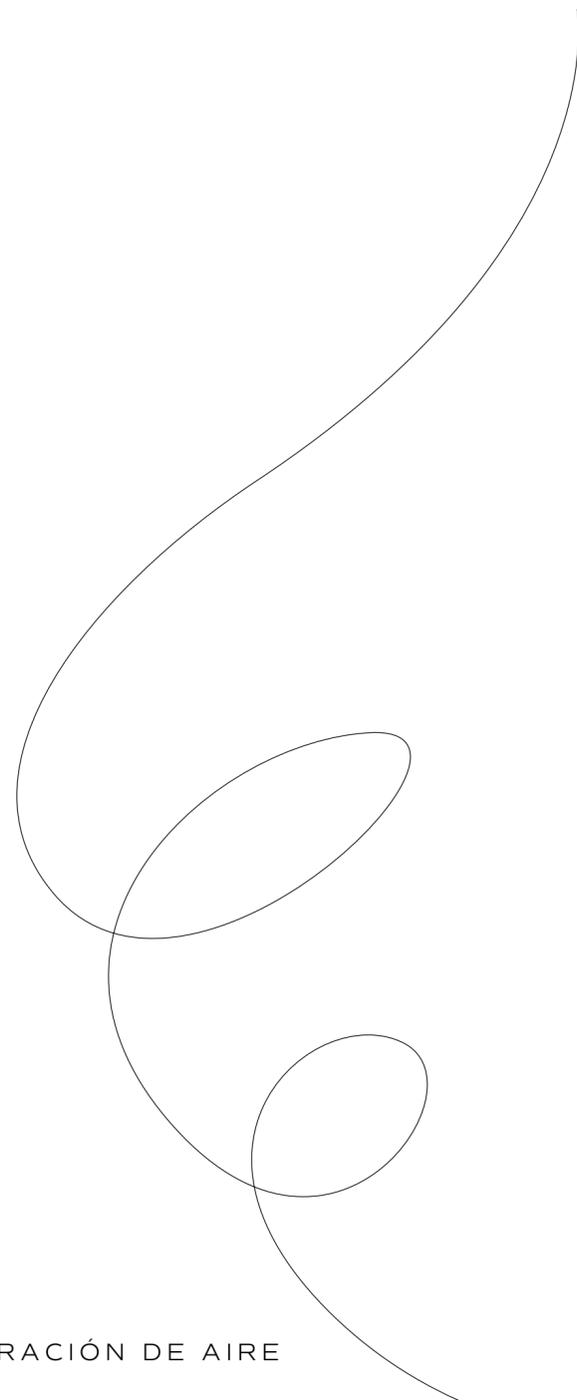


Crianza

Aire envejece durante más de 30 meses con las lías.



Removido



Degüelle



Taponado

Sin dosage, solo
elaboramos
Brut Nature

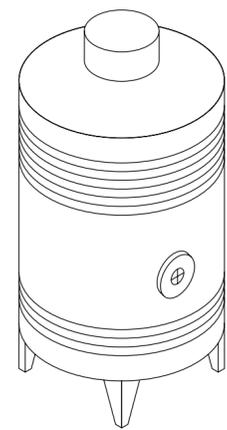


Proceso de elaboración



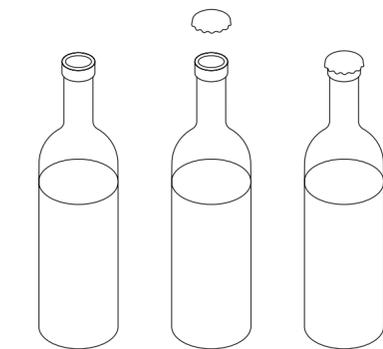
de L'Origan

L'Origan, proceso de elaboración



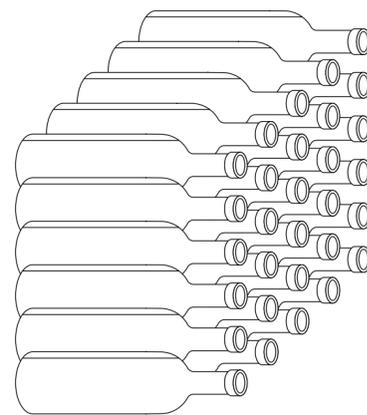
VINO BASE

Ensamblaje de diferentes añadas, algunas envejecidas en madera y otras en botellas magnum.

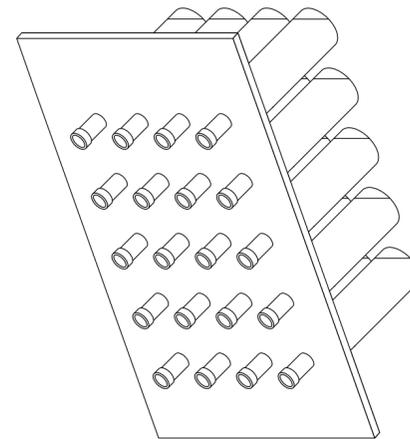


2ª FERMENTACIÓN EN BOTELLA

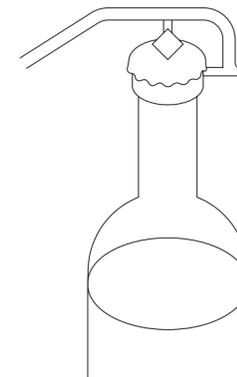
Pointage: la segunda fermentación se realiza en unos racks especiales denominados pupitres donde se agitan ligeramente las botellas.



CRAINZA SOBRE LÍAS

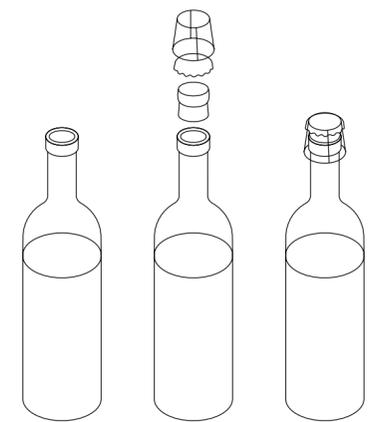


REMOVIDO



DEGÜELLE

Esto tiene lugar después de un período de más de 8 años.



TAPONADO

Sin *Dosage*. Todas las botellas de L'Origan son Brut Nature.

Una de las galerías subterráneas está reservada exclusivamente para la crianza y mezclas en **magnums**.

Las imágenes muestran las barricas de roble y las magnum, en las que envejecen los vinos antes de pasar a la mezcla de vinos base.



Pointage:

2ª fermentación

y la “prise de mousse”
(toma de espuma).



Crianza sobre lías

Los vinos espumosos de L'Origan (tanto blancos como rosados) envejecen más de 8 años antes de su degüelle.



Removido

Degüelle





Cavas



Gama Aire

Aire es la expresión de una añada en la que se han seleccionado las mejores uvas con un equilibrio óptimo de madurez y frescura para el vino base.



AIRE DE L'ORIGAN
BRUT NATURE

AIRE DE L'ORIGAN
BRUT NATURE MAGNUM

AIRE DE L'ORIGAN ROSÉ
BRUT NATURE

AIRE DE L'ORIGAN ROSÉ
BRUT NATURE
MAGNUM

Gama L'Origan

L'O de L'Origan se elabora a partir de una mezcla de vinos de diferentes añadas, algunos envejecidos en madera y otros en magnums.



L'O DE L'ORIGAN
BRUT NATURE

L'O DE L'ORIGAN ROSÉ

L'O DE L'ORIGAN
BRUT NATURE
MAGNUM

L'O DE L'ORIGAN ROSÉ
MAGNUM



Restaurantes



Michelin ***

Quique Jacosta



ABaC
Restaurant
Hotel

Michelin **



RESTAURANT
LES COLS
FINA PUIGDEVALL NOGAREDA
MARTINA PUIGVERT PUIGDEVALL

DSTAGE



:Dis fru tur
Restaurant • BARCELONA

Michelin *

Casamar
RESTAURANT - HOTEL

 la boscana


HOTEL

RESTAURANT
Villa Retiro


#VIVAMÉXICOCABRONES

etxebarri
ERRETEGIA | ASADOR


LESMOLES
RESTAURANT

xerta
restaurant


MOLINO
d'Alcuneza

HOFMANN



vintage


HOJA
SANTA

lluerna
RESTAURANT


Rincón de Diego
RESTAURANT


Can Simon

Alevante
ÁNGEL LEÓN

JARDIN
BISTRÓ

CASTELL
PERALADA
RESTAURANT

taller
ARZUAGA

 L'ANTIC MOLÍ
Restaurant


CINC
SENTITS

Michelin *

JUBANY



abantal
restaurante



CASA PEPA



el rincón de Juan Carlos

el
la
go



Δ TAFONA Δ
LUCÍA FREITAS



calenric



AMBIVIUM
RESTAURANTE

Casa Gerardo 
catering

maca de castro

DELI RANTO

CORRAL
DE LA
MORERIA

tinas
El gust per la tradició

CAN B̄OSCH

Caelis
ROMAIN FORNELL

 dos palillos
en casa camper

La Aiguarela