



L'ORIGAN

Enólogo: Manel Martínez

Denominación de Origen: D.O. Cava

Población: Sant Sadurní d'Anoia

Región: Penedès (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Aire Brut Nature, Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum, L'O de L'Origan Rosé y L'O de L'Origan Rosé Magnum



L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE

Tipo de vino: espumoso blanco

Variedades: 40% xarel-lo 2008, 30% macabeu 2008, 15% parellada 2008, 10% chardonnay 2005 y 5% chardonnay 2004 (criado en barrica)

Altitud: 180 y 320 m

Tipo de suelo: arcillo-calcario y arenoso

Edad de las viñas: entre 18 y 50 años

Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: finales de agosto y principios de septiembre

Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable

Tiraje: febrero 2009

Graduación alcohólica: 12% vol.

Producción: 29.794 botellas

Nota de cata: de color dorado brillante con una burbuja fina de desprendimiento lento. En nariz es extraordinariamente fragante; pura sinfonía de aromas de frutos secos como las nueces o las avellanas delicadamente tostadas, con notas de fruta en almíbar y un delicado toque de flores blancas, romero y miel. En boca se revela una burbuja fina y cremosa perfectamente integrada que ayuda a dar una sensación de untuosidad. Vuelven los aromas de fruta en almíbar dejando un recuerdo de brioche y almendras blancas.

Maridaje: un cava altamente refinado que acompañará una comida de principio a fin. Ideal con elaboraciones cremosas y postres poco dulces.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enólogo: Manel Martínez

Denominación de Origen: D.O. Cava

Población: Sant Sadurní d'Anoia

Región: Penedès (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Aire Brut Nature, Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Rosé y L'O de L'Origan Rosé Magnum



L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE MAGNUM

Tipo de vino: espumoso blanco

Variedades: 30% xarel·lo 2004, 20% macabeu 2000, 20% macabeu 2004, (vino base envejecido en botella Magnum durante 5 años), 15% chardonnay 2002, (vino base envejecido en botella Magnum durante 3 años), 10% parellada 2004 y 5% chardonnay 2002 (criado 6 meses en barrica Boutes 'Seléction' y seguidamente 3 años en botella Magnum)

Procedencia de la uva: Can Bas, Lavern, Sant Quintí de Mediona i Rosell

Altitud: 180 y 320 m

Tipo de suelo: arcillo-calcario y arenoso

Edad de las viñas: entre 18 y 50 años

Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: finales de agosto y principios de septiembre

Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable Durante la toma de espuma (6 meses) las botellas están en constante movimiento en los pupitres para intensificar el contacto con las lías

Tiraje: 31 de marzo 2005

Graduación alcohólica: 12% vol.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enólogo: Manel Martínez

Denominación de Origen: D.O. Cava

Población: Sant Sadurní d'Anoia

Región: Penedès (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Aire Brut Nature, Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum y L'O de L'Origan Rosé Magnum



L'O DE L'ORIGAN ROSÉ

Tipo de vino: espumoso rosado

Variedades: 55% pinot noir 2007, 30% pinot noir 2006, 9% chardonnay 2004 y 6% chardonnay 2004 (criado en barrica)

Procedencia de la uva: Torrelavit y Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 y 320 m

Tipo de suelo: arcillo-calcario y arenoso

Edad de las viñas: entre 18 y 50 años

Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: finales de agosto y principios de septiembre

Vendimia: manual

Elaboración: sistema de elaboración mediante el método tradicional champenoise recobrando antiguos métodos, algunos ya olvidados por su elevado coste y por la paciencia que requería mantener las cosechas inmovilizadas en stock. Las variedades han envejecido por separado, algunas de ellas en formato magnum y otras en barrica

Tiraje: junio del 2008

Crianza en botella: Se crió durante más de 60 meses en posición de rima

Graduación alcohólica: 12% vol.

Producción: 19.246 botellas

Nota de cata: de un seductor color salmón muy pálido y de burbuja fina. En la nariz se muestra fragante con sugerentes notas de pequeñas frutas del bosque como la grosella espinosa y con predominantes notas lácticas, así como de frutos secos como las nueces y especias dulces como el regaliz de palo. En la boca tiene una burbuja voluminosa que le da cuerpo y le otorga sedosidad, y una buena frescura equilibra el conjunto. Largo final con recuerdos de frutos secos como la castaña cocida y el yogur.

Maridaje: un cava gastronómico perfecto para acompañar minuciosas elaboraciones a base de entrantes fríos como un carpaccio de caballa con vinagreta, preparaciones de pescado y carne crudas o carnes de ave cocidas lentamente.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enólogo: Manel Martínez

Denominación de Origen: D.O. Cava

Población: Sant Sadurní d'Anoia

Región: Penedès (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Aire Brut Nature, Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum y L'O de L'Origan Rosé



L'O DE L'ORIGAN ROSÉ MAGNUM

Tipo de vino: espumoso rosado

Variedades: 60% pinot noir 2004, 30% pinot noir 2003, (vino base criado en botella Magnum durante 2 años), 5% chardonnay 2002, (vino base criado en botella Magnum durante 3 años) y 5% chardonnay 2002 (criado 5 meses en barrica Boutes 'Seléction' y seguidamente 3 años en botella Magnum)

Procedencia de la uva: Torrelavit y Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 y 320 m

Tipo de suelo: arcillo-calcario y arenoso

Edad de las viñas: entre 18 y 50 años

Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: finales de agosto y principios de septiembre

Vendimia: manual

Elaboración: sistema de elaboración mediante el método tradicional champenoise recobrando antiguos métodos, algunos ya olvidados por su elevado coste y por la paciencia que requería mantener las cosechas inmovilizadas en stock. Las variedades han envejecido por separado, algunas de ellas en formato magnum y otras en barrica

Tiraje: mayo de 2005

Crianza en botella: 11 años con constante movimiento durante la toma de espuma para intensificar el contacto con las lías

Graduación alcohólica: 12% vol.

Producción: 600 Magnums

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enólogo: Manel Martínez

Denominación de Origen: D.O. Cava

Población: Sant Sadurní d'Anoia

Región: Penedès (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum, L'O de L'Origan Rosé y L'O de L'Origan Rosé Magnum



AIRE BRUT NATURE

Añada: 2017

Tipo de vino: espumoso blanco

Variedades: 40% macabeu, 40% xarel·lo, 10% parellada y 10% chardonnay

Procedencia de la uva: macabeu de un viñedo en Lavern, xarel·lo de un viñedo en Can Bas, parellada de un viñedo en Can Rosell de la Serra y chardonnay de un viñedo en Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 y 320 m

Tipo de suelo: arcillo-calcario y arenoso

Edad de las viñas: entre 20 y 50 años

Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha

Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable

Crianza en botella: el tiraje tuvo lugar en octubre de 2018 con constante movimiento durante la crianza para intensificar el contacto con las lías durante 24 meses

Graduación alcohólica: 12% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color dorado pálido con una burbuja fina y de desprendimiento constante. En nariz es elegante y fresco, con exquisitas notas de frutas blancas como la pera blanquilla y la manzana Golden, junto con notas de brioche recién horneado, levadura y un delicioso recuerdo de avellanas y almendras ligeramente tostadas. En boca las burbujas finas y explosivas se funden en una textura deliciosamente cremosa que envuelve el paladar de manera untuosa. Una buena frescura le aporta un equilibrio perfecto e intensifica los aromas de final de boca de albaricoque, flores blancas y raíz de regaliz.

Maridaje: un magnífico espumoso perfecto para acompañar desde aperitivos, pescados con salsas ligeras, carnes blancas, setas con crema, y postres moderadamente dulces a base de frutos secos.

Temperatura de servicio: entre 4 y 6 °C

Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enólogo: Manel Martínez

Denominación de Origen: D.O. Cava

Población: Sant Sadurní d'Anoia

Región: Penedès (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Aire Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum, L'O de L'Origan Rosé y L'O de L'Origan Rosé Magnum



AIRE ROSÉ BRUT NATURE

Añada: 2019

Tipo de vino: espumoso rosado

Variedades: 98% pinot noir y 2% xarel·lo

Procedencia de la uva: Torrelavit y Can Bas

Altitud: 180 y 320 m

Tipo de suelo: arcillo-calcario y arenoso

Edad de las viñas: pinot noir de viñas de 18 años y xarel·lo de viñas de 50 años

Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha

Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable

Crianza en botella: 22 meses en las cavas con constante movimiento durante la

toma de espuma para intensificar el contacto con las lías

Graduación alcohólica: 12% vol.

Nota de cata: Es de color rosa salmón con reflejos ligeramente acerados. Tiene una burbuja pequeña y definida. En nariz es fresco y afrutado, con sugerentes notas de frutos rojos como la grosella y suaves recuerdos anisados y ahumados. La boca es directa y expresiva, con una burbuja cremosa y agradable, dando paso a unas deliciosas notas de frutos rojos y de pan tostado.

Maridaje: ideal para acompañar aperitivos, ensaladas de verano, salmón ahumado, sushi y quesos de pasta dura e incluso postres con frutos del bosque.

Temperatura de servicio: entre 4 y 6 °C

Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel
