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 Rosado y L'O de L'Origan Rosado Magnum



AIRE BRUT NATURE

Añada: 2021
Tipo de vino: espumoso blanco
Variedades: 45% macabeo, 35% xarel·lo, 10% parellada y 10% chardonnay
Procedencia de la uva: macabeo de una viña en Lavern, xarel·lo de una viña en Can Bas, parellada de una viña en Can Rosell de la Serra y chardonnay de una viña en Sant Quintí de Mediona
Altitud: 180 y 320 m
Tipo de suelo: arcillo-calcáreo 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.
Tiraje: febrero de 2022
Crianza en botella: con constante movimiento durante la crianza para intensificar el contacto con las lías durante 24 meses.
Graduación alcohólica: 12% vol.
Producción: 11.958 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo paja con reflejos plateados y una burbuja fina. En nariz es elegante y fresco, con exquisitas notas de fruta blanca como la pera blanquilla y la manzana golden, y cítricos como el limón. También encontramos aromas de brioche recién horneado y levaduras, un delicioso recuerdo de almendras y de hinojo. En boca, las burbujas finas y abundantes se funden en una textura 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 fruta de hueso, manzana Granny Smith y flores blancas.

Maridaje: perfecto para acompañar aperitivos, marisco y pescados con salsas ligeras, carnes blancas y postres moderadamente dulces.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
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 Rosado y L'O de L'Origan Rosado Magnum



AIRE ROSÉ BRUT NATURE

Añada: 2021
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-calcáreo 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.
Tiraje: marzo de 2022
Crianza en botella: 32 meses en las cavas con constante movimiento durante la toma de espuma para intensificar el contacto con las lías.
Graduación alcohólica: 12% vol.
Producción: 10.016 botellas

Nota de cata: de color rosa salmón con ligeros reflejos cobrizos brillantes. En nariz es nítido y afrutado, con fruta roja y de bosque como las grosellas y las frambuesas, fruta confitada, suaves recuerdos anisados y notas de bollería. La boca es directa y expresiva, con una burbuja cremosa y agradable, dando lugar a unas deliciosas notas de frutos rojos y pan tostado que se funden con intensos toques cítricos, que lo hacen refrescante. Tiene un punto final ligeramente amargo que le alarga el paso por boca.

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 6 y 8 ºC
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 Magnum, L'O de L'Origan Rosado y L'O de L'Origan Rosado Magnum



L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE

Edición: 14
Tipo de vino: espumoso blanco
Variedades: 40% xarel·lo de 2017, 40% macabeo de 2017, 10% parellada de 2017, 5% chardonnay de 2014 envejecido en botella Magnum durante 40 meses y 5% chardonnay de 2012 envejecido 5 meses en barrica François Frères 'Exclusifs' y, seguidamente, 59 meses en botella Magnum
Procedencia de la uva: Can Bas, Lavern, Can Rosell de la Serra i Sant Quintí de Mediona
Altitud: 180 y 320 m
Tipo de suelo: arcillo-calcáreo y arenoso
Edad de las viñas: entre 18 y 50 años
Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha
Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
Tiraje: marzo de 2018
Graduación alcohólica: 12% vol.
Producción: 5.611 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color dorado con reflejos ligeros de oro viejo y una burbuja muy fina. En nariz es intenso y complejo, con un amplio abanico de aromas que van desde las frutas blancas maduras como la manzana y la pera, frutas confitadas como los orejones y las pasas, almíbar y notas de pan tostado, vainilla y un sutil recuerdo en tarta Tatin. La boca es intensa y agradable con una burbuja delicada y bien integrada que fluye por el paladar con buena cremosidad. El final es fresco y equilibrado con deliciosos aromas a frutas blancas, frutas exóticas, jengibre, frutos secos tostados y un ligero toque a bollo que deja una sensación muy placentera.

Maridaje: ideal con jamón ibérico, carnes blancas, arroces de mar o de montaña, incluso postres poco dulces.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
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 Rosado Magnum



L'O DE L'ORIGAN ROSÉ

Edición: 5
Tipo de vino: espumoso rosado
Variedades: 45% pinot noir de 2008, 45% pinot noir de 2007 envejecido en botella magnum durante 2 años, 5% chardonnay del 2006 envejecido en botella magnum durante 3 años, 5% chardonnay del 2006 envejecido 5 meses en barrica Boutes 'Sélection' y, seguidamente, 2 años en botella magnum
Procedencia de la uva: Torrelavit y Sant Quintí de Mediona
Altitud: 180 y 320 m
Tipo de suelo: arcillo-calcáreo y arenoso
Edad de las viñas: entre 18 y 50 años
Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha
Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
Tiraje: marzo 2009
Graduación alcohólica: 12% vol.
Producción: 13.185 botellas

Nota de cata: de un seductor rosa salmón muy pálido con reflejos cobrizos, con una burbuja fina. En nariz se muestra fragante con sugerentes notas de pequeñas frutas del bosque como la grosella espinosa y con predominantes toques lácticos, frutos secos como las nueces, especias dulces como el regaliz de palo, sobre un fondo de ahumados y pan tostado. En boca tiene una burbuja voluminosa que le da cuerpo y le otorga sedosidad, con una buena frescura que equilibra el conjunto. Largo final con recuerdos de frutos secos, mazapán y notas de crianza.

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 ºC
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 Rosado y L'O de L'Origan Rosado Magnum



L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE MAGNUM

Edición: 2
Tipo de vino: espumoso blanco
Variedades: 30% xarel·lo de 2004, 20% macabeo del 2000, 20% macabeo de 2004 envejecido durante 5 años en botella Magnum, 15% chardonnay de 2002 envejecido durante 3 años en botella Magnum, 10% parellada de 2004 y 5% chardonnay de 2002 envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés y, seguidamente, 3 años en botella Magnum
Procedencia de la uva: Can Bas, Lavern, Sant Quintí de Mediona y Can Rosell de la Serra
Altitud: 180 y 320 m
Tipo de suelo: arcillo-calcáreo y arenoso
Edad de las viñas: entre 18 y 50 años
Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha
Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
Tiraje: marzo 2005
Graduación alcohólica: 12% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color dorado con reflejos ligeros de oro viejo y una burbuja muy fina. En nariz es intenso y complejo, con un amplio abanico de aromas que van desde las frutas blancas maduras como la manzana y la pera, frutas confitadas como los orejones y las pasas, almíbar y notas de pan tostado, vainilla y un sutil recuerdo en tarta Tatin. La boca es intensa y agradable con una burbuja delicada y bien integrada que fluye por el paladar con buena cremosidad. El final es fresco y equilibrado con deliciosos aromas a frutas blancas, frutas exóticas, jengibre, frutos secos tostados y un ligero toque a brioche que deja una sensación muy placentera.

Maridaje: ideal con jamón ibérico, carnes blancas, arroces de mar o de montaña, incluso postres poco dulces.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel

L'ORIGAN

Enòleg: Manel Martínez
Denominació d'Origen: D.O. Cava
Població: Sant Sadurní d'Anoia
Regió: Penedès (Barcelona)
Altres vins 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

Edición: 1
Tipo de vino: espumoso rosado
Variedades: 60% pinot noir de 2004, 30% pinot noir de 2003 envejecido durante 2 años en botella Magnum, 5% chardonnay de 2002 envejecido durante 3 años en botella Magnum, 5% chardonnay de 2002 envejecido 5 meses en barricas Boutes 'Sélection' y, seguidamente, 2 años en botella Magnum
Procedencia de la uva: Torrelavit y Sant Quintí de Mediona
Altitud: 180 y 320 m
Tipo de suelo: arcillo-calcáreo y arenoso
Edad de las viñas: entre 18 y 50 años
Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha
Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
Tiraje: mayo 2005
Graduación alcohólica: 12% vol.
Producción: 600 magnum

Nota de cata: de un seductor rosa salmón muy pálido con reflejos cobrizos, con una burbuja fina. En nariz se muestra fragante con sugerentes notas de pequeñas frutas del bosque como la grosella espinosa y con predominantes toques lácticos, frutos secos como las nueces, especias dulces como el regaliz de palo, sobre un fondo de ahumados y pan tostado. En boca tiene una burbuja voluminosa que le da cuerpo y le otorga sedosidad, con una buena frescura que equilibra el conjunto. Largo final con recuerdos de frutos secos, de mazapán y notas de crianza.

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 ºC
Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel