



L'ORIGAN

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurní d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: 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 i L'O de L'Origan Rosé Magnum



AIRE BRUT NATURE

Anyada: 2020

Tipus de vi: escumós blanc

Varietats: 45% macabeu, 35% xarel·lo, 10% parellada i 10% chardonnay

Procedència del raïm: macabeu d'una vinya de Lavern, xarel·lo d'una vinya de Can Bas, parellada d'una vinya de Can Rosell de la Serra i chardonnay d'una vinya de Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argilo-calcari i sorrenc

Edat de les vinyes: entre 20 i 50 anys

Densitat de plantació: 7.500 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: mètode tradicional. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Tiratge: març de 2021

Criança en ampolla: amb constant moviment durant la cria per intensificar el contacte amb les mares durant 24 mesos.

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 27.560 ampolles

Nota de tast: té un bonic color groc palla amb reflexos platejats i una bombolla fina. Al nas és elegant i fresc, amb exquisides notes de fruita blanca com la pera blanquilla i la poma golden i cítrics com la llimona. També trobem aromes de brioix acabat de fer i de llevats, un deliciós record d'ametlles i de fonoll. A la boca, les bombolles fines i abundants es fonen en una textura cremosa que embolcalla el paladar de manera untuosa. Una bona frescor li aporta un equilibri perfecte i intensifica les aromes de final de boca de fruita de pinyol, poma granny smith i flors blanques.

Maridatge: perfecte per acompanyar aperitius, marisc i peixos amb salses lleugeres, carns blanques i postres moderadament dolços.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurn d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: Aire Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum, L'O de L'Origan Rosé i L'O de L'Origan Rosé Magnum



AIRE ROSÉ BRUT NATURE

Anyada: 2020

Tipus de vi: escumós rosat

Varietats: 95% pinot noir i 5% xarel·lo

Procedència del raïm: Torrelavit i Can Bas

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argilo-calcari i sorrenc

Edat de les vinyes: pinot noir de vinyes de 18 anys i xarel·lo de vinyes de 50 anys

Densitat de plantació: 7.500 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: mètode tradicional. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Tiratge: març de 2021

Criança en ampolla: 22 mesos a les caves amb constant moviment durant la presa d'escuma per intensificar el contacte amb les mares.

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 2.982 ampolles

Nota de tast: de color rosa salmó amb lleugers reflexos de color coure brillants. Al nas és nítid i afruitat, amb fruita vermella i de bosc com les groselles i els gerds, fruita confitada, suaus records anisats i notes de brioixeria. La boca és directa i expressiva, amb una bombolla cremosa i agradable, donant lloc a unes delicioses notes de fruits vermells i de pa torrat que es fonen amb els intensos tocs cítrics, que el fan refrescant. Té un punt final lleugerament amarg que li allarga el pas per boca.

Maridatge: ideal per acompanyar aperitius, amanides d'estiu, salmó fumet, sushi i formatges de pasta dura i inclús, postres amb fruits del bosc.

Temperatura de servei: entre 4 i 6 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurní d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: Aire Brut Nature, Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum, L'O de L'Origan Rosé i L'O de L'Origan Rosé Magnum



L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE

Edició: 12

Tipus de vi: escumós blanc

Varietats: 45% xarel·lo del 2010, 25% macabeu del 2010, 10% parellada del 2010, 15% chardonnay del 2008 envellit en ampolla magnum durant 48 mesos, i 5% chardonnay del 2007 envellit 6 mesos en barrica François Freres 'Exclusifs' i seguidament 60 mesos en ampolla magnum

Procedència del raïm: Can Bas, Lavern, Can Rosell de la Serra i Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argilo-calcari i sorrenc

Edat de les vinyes: entre 18 i 50 anys

Densitat de plantació: 7.500 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: mètode tradicional. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Tiratge: març de 2011

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 5.500 ampolles

Nota de tast: té un bonic color daurat amb reflexos lleugers d'or vell i una bombolla molt fina. Al nas és intens i complex, amb un ample ventall d'aromes que van des de les fruites blanques madures com la poma i la pera, fruites confitades com les orellanes i les panses, almívar i notes de pa torrat, vainilla i un subtil record a tarta Tatin. La boca és intensa i agradable amb una bombolla delicada i ben integrada que flueix pel paladar amb una bona cremositat. El final és fresc i equilibrat amb delicioses aromes a fruites blanques, fruites exòtiques, gingebre, fruits secs torrats i un lleuger toc a brioix que deixa una sensació molt plaent.

Maridatge: ideal amb pernil ibèric, carns blanques, arrossos de mar o muntanya, inclús postres poc dolces.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurní d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: Aire Brut Nature, Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum i L'O de L'Origan Rosé Magnum



L'O DE L'ORIGAN ROSÉ

Edició: 5

Tipus de vi: escumós rosat

Varietats: 45% pinot noir del 2008, 45% pinot noir del 2007 envellit en ampolla màgnum durant 2 anys, 5% chardonnay del 2006 envellit en ampolla màgnum durant 3 anys, 5% chardonnay del 2006 envellit 5 mesos en barriques Boutes 'Sélection' i seguidament 2 anys en ampolla màgnum

Procedència del raïm: Torrelavit i Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argilo-calcari i sorrenc

Edat de les vinyes: entre 18 i 50 anys

Densitat de plantació: 7.500 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: mètode tradicional. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Tiratge: març de 2009

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 13.185 ampolles

Nota de tast: d'un seductor rosa salmó molt pàl·lid amb reflexos de coure, amb una bombolla fina. Al nas es mostra fragant amb suggeridores notes de petites fruites del bosc com la grosella espinosa i amb predominants tocs làctics, fruits secs com les nous, espècies dolces com la regalèssia de pal, sobre un fons de fumats i pa torrat. A la boca té una bombolla voluminosa que li dona cos i li atorga sedositat, amb una bona frescor que equilibra el conjunt. Llarg final amb records de fruits secs, de massapà i notes de criança.

Maridatge: cava gastronòmic perfecte per acompanyar minucioses elaboracions a base d'entrants freds com un carpaccio de cavalla amb vinagreta, preparacions de peix i carns crues o carns d'au guisades lentament.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurní d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: Aire Brut Nature, Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Rosé i L'O de L'Origan Rosé Magnum



L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE MAGNUM

Edició: 2

Tipus de vi: escumós blanc

Varietats: 30% xarel·lo del 2004, 20% macabeu del 2000, 20% macabeu del 2004 envellit durant 5 anys en ampolla màgnum, 15% chardonnay del 2002 envellit durant 3 anys en ampolla màgnum, 10% parellada del 2004 i 5% chardonnay del 2002 envellit durant 6 mesos en barriques de roure francès i seguidament 3 anys en ampolla magnum

Procedència del raïm: Can Bas, Lavern, Can Rosell de la Serra i Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argilo-calcari i sorrenc

Edat de les vinyes: entre 18 i 50 anys

Densitat de plantació: 7.500 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: mètode tradicional. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Tiratge: març del 2005

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Nota de tast: té un bonic color daurat amb reflexos lleugers d'or vell i una bombolla molt fina. Al nas és intens i complex, amb un ample ventall d'aromes que van des de les fruites blanques madures com la poma i la pera, fruites confitades com les orellanes i les panses, almívar i notes de pa torrat, vainilla i un subtil record a tarta Tatin. La boca és intensa i agradable amb una bombolla delicada i ben integrada que flueix pel paladar amb una bona cremositat. El final és fresc i equilibrat amb delicioses aromes a fruites blanques, fruites exòtiques, gingebre, fruits secs torrats i un lleuger toc a brioix que deixa una sensació molt plaent.

Maridatge: ideal amb pernil ibèric, carns blanques, arrossos de mar o muntanya, inclús postres poc dolces.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel



L'ORIGAN

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurní d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: Aire Brut Nature, Aire Rosé Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature, L'O de L'Origan Brut Nature Magnum i L'O de L'Origan Rosé



L'O DE L'ORIGAN ROSÉ MAGNUM

Edició: 1

Tipus de vi: escumós rosat

Varietats: 60% pinot noir del 2004, 30% pinot noir del 2003 envellit en ampolla màgnum durant 2 anys, 5% chardonnay del 2002 envellit en ampolla màgnum durant 3 anys, 5% chardonnay del 2002 envellit 5 mesos en barriques Boutes 'Sélection' i seguidament 2 anys en ampolla màgnum

Procedència del raïm: Torrelavit i Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argilo-calcari i sorrenc

Edat de les vinyes: entre 18 i 50 anys

Densitat de plantació: 7.500 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: mètode tradicional. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Tiratge: maig del 2005

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 600 màgnums

Nota de tast: d'un seductor rosa salmó molt pàl·lid amb reflexos de coure, amb una bombolla fina. Al nas es mostra fragant amb suggeridores notes de petites fruites del bosc com la grosella espinosa i amb predominants tocs làctics, fruits secs com les nous, espècies dolces com la regalèssia de pal, sobre un fons de fumats i pa torrat. A la boca té una bombolla voluminosa que li dona cos i li atorga sedositat, amb una bona frescor que equilibra el conjunt. Llarg final amb records de fruits secs, de massapà i notes de criança.

Maridatge: cava gastronòmic perfecte per acompanyar minucioses elaboracions a base d'entrants freds com un carpaccio de cavalla amb vinagreta, preparacions de peix i carns crues o carns d'au guisades lentament.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel
