



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: 2020

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: marzo de 2021

Crianza en botella: con constante movimiento durante la crianza para intensificar el contacto con las lías durante 24 meses.

Graduación alcohólica: 12% vol.

Producción: 27.560 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 °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 Rosado y L'O de L'Origan Rosado Magnum



AIRE ROSÉ BRUT NATURE

Añada: 2020

Tipo de vino: espumoso rosado

Variedades: 95% pinot noir y 5% 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 2021

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.

Producción: 2.982 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 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, 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: 12

Tipo de vino: espumoso blanco

Variedades: 45% xarel·lo del 2010, 25% macabeu del 2010, 10% parellada del 2010, 15% Chardonnay del 2008 envejecido en botella magnum durante 48 meses y 5% Chardonnay del 2007 envejecido 6 meses en bodega François Freres 'Exclusifs' y seguidamente 60 meses en botella magnum

Procedencia de la uva: Can Bas, Lavern, Sant Quintí de Mediona i 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 de 2011

Graduación alcohólica: 12% vol.

Producción: 5.500 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 °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 Rosado Magnum



L'O DE L'ORIGAN ROSÉ

Edición: 5

Tipo de vino: espumoso rosado

Variedades: 45% Pinot Noir del 2008, 45% Pinot Noir del 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, 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 °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 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 del 2004, 20% macabeu del 2000, 20% macabeu del 2004 envejecido durante 5 años en botella magnum, 15% chardonnay del 2002 envejecido durante 3 años en botella magnum, 10% parellada del 2004 y 5% chardonnay del 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: març 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 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 °C

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 i L'O de L'Origan Rosé



L'O DE L'ORIGAN ROSÉ MAGNUM

Edición: 1

Tipo de vino: espumoso rosado

Variedades: 60% pinot noir del 2004, 30% pinot noir del 2003 envejecido durante 2 años en botella magnum, 5% chardonnay del 2002 envejecido durante 3 años en botella magnum, 5% chardonnay del 2002 envejecido 5 meses en barricas Boutes 'Sélection' y seguidamente 2 años en botella magnum

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: maig 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 °C

Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel
