



## 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

**Varietades:** 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 °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:** 2021

**Tipo de vino:** espumoso rosado

**Varietades:** 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 °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:** 14

**Tipo de vino:** espumoso blanco

**Varietades:** 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 bodega 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 pera, frutas tropicales como la piña, toques frescos de hinojo y notas de pan tostado y vainilla. 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 dejando 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

**Varietades:** 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 °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

**Varietades:** 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 °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 y L'O de L'Origan Rosé



## L'O DE L'ORIGAN ROSÉ MAGNUM

**Edició:** 1

**Tipo de vino:** espumoso rosado

**Varietades:** 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 °C

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

---

---

---

---

---

---

---

---