



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: 2022

Tipus de vi: escumós blanc

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

Procedència del raïm: macabeu de Lavern de vinyes de més de 30 anys, xarel·lo de Can Bas de vinyes de més de 50 anys, parellada d'una vinya a Can Rosell de la Serra amb una edat de més de 20 anys i chardonnay de Sant Quintí de Mediona amb una edat de més de 20 anys.

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argil·lo 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: febrer del 2023

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

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 45.789 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 i cítrics. 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 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 Sadurní 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: 2023

Tipus de vi: escumós rosat

Varietats: 100% pinot noir

Procedència del raïm: Torrelavit

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argil·localcari 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: febrer del 2024

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

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 10.164 botelles

Nota de tast: Color rosa salmó amb lleugers reflexos rogencs brillants. Al nas predominen les fruites vermelles com les groselles i els gerds, a més de fruita confitada i intenses notes de pastisseria. En boca, destaca per les bombolles ben integrades i una textura cremosa que embolcalla el paladar.

Maridatge: Ideal per acompanyar sushi, risotto de bolets i tota mena de rebosteria.

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 Magnum, L'O de L'Origan Rosé i L'O de L'Origan Rosé Magnum



L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE

Edició: 15

Tipus de vi: escumós blanc

Varietats: 35% de xarel·lo del 2019, 35% de macabeu del 2019, 20% de parellada de 2019, 5% de chardonnay del 2016 envellit en ampolla Magnum durant 40 mesos i 5% de chardonnay del 2016 envellit 6 mesos en bota François Frères 'Exclusifs' i, seguidament, 34 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: argil·localcari i sorrenc

Edat de les vinyes: entre 20 i més de 50 anys

Densitat de plantació: 7.500 ceps/ha

Verema: manual

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

Crianza: Assemblatge el març del 2020

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 5.239 ampolles

Nota de tast: té un bonic color groc palla amb reflexos daurats i una bombolla molt agradable. Al nas és intens i complex, amb un ample ventall d'aromes que van des de les fruites blanques madures com la pera o el codony a notes de criança com el pa torrat i la brioixeria. La boca és intensa i amable, amb una bombolla delicada i ben integrada que flueix pel paladar amb una bona cremositat. El final és fresc i equilibrat deixant una sensació molt plaent.

Maridatge: ideal amb perrill 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 Magnum durant 2 anys, 5% chardonnay del 2006 envellit en ampolla Magnum durant 3 anys, 5% chardonnay del 2006 envellit 5 mesos en barriques Boutes 'Sélection' i, seguidament, 2 anys en ampolla Magnum.

Procedència del raïm: Torrelavit i Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argil·localcari 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 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, 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 Magnum, 15% chardonnay del 2002 envellit durant 3 anys en ampolla Magnum, 10% parellada del 2004 i 5% chardonnay del 2002 envellit durant 6 mesos en botes 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: argil·localcari 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 recorre el 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 Magnum durant 2 anys, 5% chardonnay del 2002 envellit en ampolla Magnum durant 3 anys, 5% chardonnay del 2002 envellit 5 mesos en botes Boutes 'Sélection' i, seguidament, 2 anys en ampolla Magnum.

Procedència del raïm: Torrelavit i Sant Quintí de Mediona

Altitud: 180 i 320 m

Tipus de sòl: argil·localcari 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 Magnum

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 suggerents 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, 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
