



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: 2022

Tipo de vino: espumoso blanco

Variedades: 40% macabeo, 40% xarel·lo, 10% parellada y 10% chardonnay

Procedencia de la uva: macabeo de Lavern de viñas de más de 30 años, xarel·lo de Can Bas de viñas de más de 50 años, parellada de una viña en Can Rosell de la Serra con una edad de más de 20 años y chardonnay de Sant Quintí de Mediona con una edad de más de 20 años.

Altitud: 180 y 320 m

Tipo de suelo: arcillo-calcáreo y arenoso

Edad de las viñas: entre 20 y 50 años

Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Tiraje: febrero de 2023

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

Graduación alcohólica: 12% vol.

Producción: 45.789 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 y cítricos. 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 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: 2023

Tipo de vino: espumoso rosado

Variedades: 100% pinot noir

Procedencia de la uva: Torrelavit

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: febrero de 2024

Crianza en botella: con constante movimiento durante la toma de espuma para intensificar el contacto con las lías.

Graduación alcohólica: 12% vol.

Producción: 10.164 botellas

Nota de cata: Color rosa salmón con ligeros reflejos cobrizos brillantes. En nariz predominan las frutas rojas como las grosellas y las frambuesas, además de fruta confitada e intensas notas de bollería. En boca, destaca por sus burbujas bien integradas y una textura cremosa que envuelve el paladar.

Maridaje: Ideal para acompañar sushi, risotto de setas y todo tipo de repostería.

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: 15

Tipo de vino: espumoso blanco

Varietades: 35% de xarel·lo de 2019, 35% de macabeo de 2019, 20% de parellada de 2019, 5% de chardonnay de 2016 envejecido en botella Magnum durante 40 meses y 5% de chardonnay de 2016 envejecido 6 meses en bodega François Frères 'Exclusifs' y, seguidamente, 34 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 20 y más de 50 años

Densidad de plantación: 7.500 cepas/ha

Vendimia: manual

Elaboración: método tradicional. Moviment constant durant la presa d'escuma als pupitres (6 mesos).

Crianza: Ensamblaje en marzo de 2020

Graduación alcohólica: 12% vol.

Producción: 5.239 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

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 °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 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

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 °C

Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel
