



Comunidad
de aficionados al vino

► [English](#)

Comunidad

Vinos catados
Mesas y vino
Crónicas de cata
Grupos de cata
Tablón de anuncios
Catas virtuales
Foro Hemeroteca
Foro de debate

Club Verema

Selección de vinos
Productos especiales
Alta en el Club

Mundo del vino

Artículos
Cuestiones básicas
Conocer más
Geografía del vino
Enlaces estrella

Guía Verema

Bodegas
Cursos y formación
Accesorios
Tiendas
Productos gourmet
Consejos Reguladores
Turismo Enológico

Verema.com

Quiénes somos
Publicidad
Contactar



[Registrarse](#) | [Entrar](#)

[Alta online Club](#)

Vinos catados

[Información sobre Vinos catados](#)

L'Origan

Bodega: Gastón Coty, S.A.
D.O. / Zona: D.O. Cava (Catalunya)
País: España
Tipo de vino: Espumosos
Graduación (% vol.): 12.5
Varietales: Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay de diferentes añadas
Elaboración: De 18 a 24 meses en cava. Prod. 15 botellas
Puntuación media: 8,5 (5 comentarios)

[Añadir comentario](#) | [Añadir vino](#)

Publicado	Catado por	Comentario de cata	Fecha cata	Ptos.*
30/01/05	AntonioJesus NEO	VISUAL buena puesta en escena con excelente diseño de etiqueta y botella, la burbuja es fina, elegante y persistente, color amarillo paja con reflejos verdosos y ligeros dorados. GUSTATIVO nariz compleja, franca, intensa repleta de matices finos y elegantes, con notas cítricas -limón, pomelo- tonos amielados, floral -jazmin, violeta-, fresco y sensual. GUSTATIVO carbónico intenso y gradual con mucha frescura cítrica y fondo de cierta cremosidad muy bien ensambladas con el carbónico.	25/12/04	8,75
12/09/04	Andreu	Corcho reseco y apretado. Amarillo dorado de mediana intensidad. Pocos rosarios de escasa burbuja pequeña, sin formar corona. Aroma a manzana ácida, cítricos, hierba fresca, frutos secos, corteza de pan, algo de manzana asada, notas florales y un fondo de pastelería. Interesante nariz. En boca es seco y ligeramente cremoso. Carbónico presente, algo grueso y no del todo integrado. Manzana, cítricos, notas de crianza y ligeramente amargoso. De mediana intensidad, es suave y muy fresco. Fino y equilibrado. Final frutal, ligeramente amargo y tostado. Corecta persistencia. Correcto cava, con botella y etiqueta de discutible diseño, pero muy caro. 16€.	12/09/04	8,7

25/08/04	Dominic	<p>Color dorado de cierta intensidad, brillante.</p> <p>Burbuja alegre y en abundancia subiendo por la copa, que anuncia una nariz elegantísima, muy especial en un cava.</p> <p>Aromas florales muy concentrados, con predominio de ese aroma característico de los ramilletes de flores silvestres secas, notas de miel recién recogida del panal, polen, margaritas y amapola, notas de tostados.</p> <p>En boca es graso y concentrado, pero fino.</p> <p>Muy seco y con acidez al dente.</p> <p>Final sugestivo.</p> <p>Es un cava excelente.</p>		
17/04/04	Oskar	<p>Efectivamente, muy cuidado imagen para un buen cava, aunque de precio alto para lo que se estila (unos 17 euros). Su aspecto es excelente, de amarillo pajizo algo dorado y abundante burbuja muy fina. En nariz es de moderada intensidad pero fresco y cítrico, frutal y con carácter. Con alguna nota de vino de reserva. En boca destaca por su equilibrio y por la excelente integración del carbónico y cremosidad, aunque de retronasal modesta. Buen cuerpo y persistencia. Muy bien.</p>	17/04/04	8
14/03/04	PacoHigon	<p>[MdV] El diseño de la botella y la etiqueta resultan muy atractivos. Pajizo con reflejos verdosos. Nariz también muy atractiva, bastante fresca, con un punto cítrico, manzana verde, miel y limón y flores blancas. En boca la integración del carbónico es buena, resultando muy cremoso, fresco, con buen recorrido y buena acidez. Llamativo y seductor.</p>	08/03/04	

* Se puntuará sobre 10

Si encuentras algún error en esta ficha de vino o has realizado algún comentario y deseas modificarlo [envíanos un mensaje](#).

[Inicio](#) [Vinos catados](#) [Mesas y vino](#) [Tablón anuncios](#) [Foro debate](#)

[Quiénes somos](#) [Publicidad](#) [Política privacidad](#) [Mapa web](#)

Copyright © 2000-2005 Verema Interactiva S.L. Todos los derechos reservados.

Desarrollado por [Emergia.net](#) powered by [demini](#)