



Comunidad  
de aficionados al vino

► [English](#)

### Comunidad

Vinos catados  
Restaurantes  
Crónicas de cata  
Grupos de cata  
Tablón de anuncios  
Catas virtuales  
Foro Técnico  
Foro de debate  
Blogs

### Desafío Verema

### Ir de compras

Club Verema  
Tienda Verema

### 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 [Enviar a un amigo](#)

[Información sobre Vinos catados](#)

## L'O de L'Origan Mágnum Brut Nature

<b>Bodega:</b>	Gastón Coty, S.A.
<b>D.O. / Zona:</b>	D.O. Cava (Catalunya)
<b>País:</b>	España
<b>Tipo de vino:</b>	Espumosos
<b>Graduación (% vol.):</b>	12.5
<b>Varietales:</b>	Xarel·lo, macabeo y chardonnay
<b>Elaboración:</b>	Entre el 10 y el 15% del chardonnay ha sido criado en madera. Crianza mínima de 30 meses en las cavas. Producción limitada a 800 botellas al año.
<b>Puntuación media:</b>	8,6 (26 comentarios)

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

[Buscar vino](#)

Publicado	Catado por	Comentario de cata	Fecha cata	Ptos.*
15/11/07	<a href="#">Roberto</a>	Amarillo, con tonalidades de oro viejo. Aromas sutiles y elegantes de hinojo, pastelería, frutos secos y turba(ahumados). En boca es una delicia, donde asoman flores blancas, mantequilla, anis y ese love toque mineral como de carbón, complejo e interesantísimo. En mi opinión, un cava muy gastronómico.	14/11/07	9
15/11/07	<a href="#">ManuMartin</a>	Impecable presentación: embalaje, caja de madera, nota técnica, diseño de la botella, corcho... Innovador y elegante. Precioso vestido amarillo, limpio y brillante, con destellos limón y acerados. Nariz intensa, fresca, profunda y compleja, con un toque muy personal. Flores blancas y amarillas, hierbas de monte, frutos secos, pan tostado y matices minerales (sal, cera, turba). Buen ataque y buena estructura y acidez, con el carbónico muy fundido. Sabroso y elegante. Largo. Muy buen cava para esta ocasión tan especial.	14/11/07	8,5
15/11/07	<a href="#">Arrutzi Najera</a> (Nuevo)	He de decir que al no estar seleccionado no he podido catar el formato mágnum, mi cata es por tanto de la botella de 75 cl.	14/11/07	8

		<p>Buena formación carbónica y aromas florales, destaca el juego gustativo acidez-amargor. Posee un tacto de la burbuja en el paladar envidiable, muy cremoso. Tiene un fondo de crianza (trufa,vainilla)y de membrillo fresco similar al de algunos champagnes. Es muy atractivo y delicado, esta en un buen momento de consumo. Salud.</p>		
15/11/07	<a href="#">Eduardo-SM</a>	<p>De color amarillo dorado pálido con destellos oro viejo, limpio y brillante. Burbuja fina y elegante formando una corona uniforme. En nariz, en un primer momento destacan aromas de frutas blancas, notas cítricas,florales pasando a notas de bollería, frutos secos y un ligero toque mineral. De entrada complejo pero muy expresivo y de gran intensidad. En boca presenta una buena integración del carbónico, con una entrada fresca, donde inicialmente, como en nariz, destacan las notas cítricas aunque pasan a dominar las de bollería fina, frutos secos y tostados. Es untuoso con cremosidad, y notas amieladas. Buen final de boca, largo y mantiene un punto de acidez justo que lo hace muy agradable, un ligero amargor final pero agradable. Sin duda un gran cava para un día tan especial.</p> <p>La presentación muy buena magnífica botella y presentación. GRacias a Verema y a la bodega por hacernos partícipes de este gran producto. Felicidades.</p>	14/11/07	9
15/11/07	<a href="#">usteafp</a>	<p>IM-PRE-SIO-NAN-TE por su vestido, escaso de información.</p> <p>oro vivo precioso, lagrimea rápida.</p> <p>abundante burbujas, pequeñas y muy persistentes, corona débil.</p> <p>bien reposado es una bomba de frutas en sazón, notas de miel, frutos secos y ahumados.</p> <p>suave sutileza que invita a más y más...</p> <p>con lomo ibérico, aún meloso, armonía celestial.</p>	14/11/07	8,6
15/11/07	<a href="#">CarlosGonzalez</a>	Felicidades a verema y a la	14/11/07	8,7

		<p>bodega por tal ocasión. Este formato parece que le aporta cierta madurez a este cava respecto al formato normal. Dorado alimonado. Aromas como siempre de reducción, fruta blanca y mucho fruto seco, ligera bollería y que se acentúan con el aumento de temperatura, siempre a tener en cuenta con L'Origan. En boca es cremoso, ligero amargor pero de buen paso. Una lástima no tener más para recatar en un tiempo.</p>		
15/11/07	<a href="#">regaliz</a>	<p>El mejor de los cavas que he probado, conste que no soy nada ducho en cavas. Presentación impecable a la vez que sencilla. Botella impactante.</p> <p>Visual: amarillo casi pajizo muy brillante con reflejos dorados, burbuja fina que forma una leve corona. En copa schott burdeos la burbuja es más viva.</p> <p>Olfativa: algo de cítricos, mucho yodo de primeras, arena de playa. En la que se decantó, más floral (azahar) y más bollería.</p> <p>Con los grados de temperatura más frutos secos y aún más bollería.</p> <p>Gustativa: toques salinos, almendra amarga, muy equilibrado, correctísima acidez. Invitaba a beber, invitaba a mover en boca ya que el carbonico estaba muy bien integrado y no explotaba en las papilas, postgusto ligeramente dulce, de bollería.</p> <p>Excelente elección para celebrar el séptimo aniversario, enhorabuena a Verema, Vila-Viniteca y Gaston Coty.</p>	14/11/07	
15/11/07	<a href="#">Catalina Bibiloni</a>	<p>Presentació acurada, la botella de vidre obscur, de forma elegant, embolicada dins un fi paper i protegida per un estoig de fusta. La càpsula de la botella és gruixada. El tap s'ha obert com un xampinyó, això augura que el cava estarà en condicions.</p> <p>Fase visual. Color groc daurat. Bombolla molt petita, fina, de rosari constant que acaba fent corona. Net i brillant.</p> <p>Fase olfactiva, recomanable orejar abans. Aromes a pastisseria, avellanes,</p>	14/11/07	9
Última Modif. 15/11/2007 8:54:50				

		<p>acabant amb olors florals (rosa). Fase gustativa, atac subtil, elegant, fluid, fresc, la bombolla ben integrada (molt bé) convida a beure una altra copa.</p>		
15/11/07	<a href="#">mikelm</a>	<p>Amarillo dorado, brillante. La burbuja es fina, persistente. En nariz, al principio es algo cerrado. Cuando se abre, es cítrico, con algo de fruta tropical (diría que piña) En boca tiene buen paso, es amplio. Final medio a manzana asada. Quizá le falte algo de acidez. PD. No pude participar en el foro porque tuve problemas con el ordenador. Creedme que lo lamento.</p>		
15/11/07	<a href="#">JM Barroso</a>	<p>Color amarillo oro de anuncio de anuncio de freixenet, anchoas, humo, mineral metálico, al final después de una hora fruta y pastelería, paso agradable en boca, conundente y largo cítricos y al final dulce. Agradable</p>	14/11/07	7,5
15/11/07	<a href="#">polen</a> <b>(Nuevo)</b>	<p>Amarillo pajizo con un pelin de tonos brillantes, al principio combina tanto burbuja grande como pequeña en la que poco a poco la grande desaparece enseguida. En aromas al principio me da a encurtidos pero rápidamente predominan esos anchos sobre todo, esos tonos florales y un poco de bollería. En boca es complejo, salino, me recuerda a la nariz también y a copa vacía un pelin dulce, enorabuena a Quim y la verda que muy buen cava, si señor, la presentación de cine del cava, así da gusto</p>	14/11/07	8,7
14/11/07	<a href="#">Txarli</a>	<p>Amarillo dorado bastante intenso, con burbuja muy fina que pronto desaparece (copa amplia). Nariz de escasa intensidad inicial, aromas a cerrado, evolucionando posteriormente a notas ahumadas, salazones (anchoas, mojama), bollería, fruta tropical y escarchada; sigue predominando, sin embargo, esa sensación a cerrado. En boca no lo he podido</p>	14/11/07	

		<p>apreciar: el carbónico parece estar bien integrado, pero la acidez y frescura no los aprecio (ay, las llagas). Presentación magnum sencillamente impresionante. Preciosa. Felicidades, Verema, por el aniversario. Enhorabuena a foreros y aficionados por tener a Verema. No nos lo merecemos.</p>		
14/11/07	<a href="#">Victor_bcn</a>	<p>Amarillo pálido con reflejos dorados. Carbónico de diminuto tamaño.</p> <p>Ligeras notas de tostados que tienden a desaparecer, en nariz va mostrando buenas dosis de fruta predominando con respecto a los de su crianza, florales-especiados-cítricos se mezclan de fondo con los de la fruta amarilla y roja.</p> <p>En boca tiene buena amplitud, resultando muy elegante, cremoso, vinoso, denotando un magnífico trabajo de vinificación y filosofía aunque durante su recorrido este quede algo "hueco" en su contenido, aún así tiene buena persistencia y me ha gustado realmente.</p> <p>La temp. más adecuada durante su degustación me ha parecido encontrarla a unos 8-10º Copa de tulipa, típica flauta "Champagne".</p>	14/11/07	
14/11/07 Última Modif. 14/11/2007 23:58:23	<a href="#">Santi Frances</a> <b>(Nuevo)</b>	<p>Tonos dorados con muy atractivos destellos brillantes. Una burbuja muy fina, elegante, constante y no abundante(pareado). En nariz empieza con aromas salinos, encurtidos, pasando por tonos minerales y pastelería (pastiset de moniato) . Buena evolución una vez abierta la botella. En boca tiene un buen ataque y acidez, es fresco con el carbónico muy bien integrado que anima a beber. Es largo, muy bien integrada la acidez, alcohol y estructura. Ideal para tomarlo durante toda la comida. Excelente maridaje con un buen jamón, gulas con gambas. Se espera larga evolución y vida. Quim, lo dicho, ¡¡¡qué bien lo haces!!!, un seguro de vida.</p>	14/11/07	9

14/11/07	<a href="#">JoanF</a>	Color amarillo dorado intenso. Burbuja bastante fina. Aromas de frutos tropicales (chirimoya), ahumados, especiados, anisados, frutos secos,... levemente cremoso... bastante complejo. Paso en boca con amplitud, bien integrado. En conjunto va ganando con la aireación. Final seco, pero no en exceso. Invita a más, excelente cava.		8,8
14/11/07	<a href="#">OscarParejo</a>	Amarillo dorado que denota una larga crianza en botella con una burbuja fina, muy rápida y buen comportamiento en la corona. Intensidad aromática media-alta. Aromas algo cerrados al principio que recuerdan a anchoas en conserva, salazón y encurtidos que evolucionan posteriormente a aromas más clásicos de los cavas de reserva como bollería, tostados y mantequilla. En boca tiene un ataque fresco pero a la vez dulce y untuoso que denota una buena graduación alcohólica respeto a otros cavas que son más ligeros. El carbónico está perfectamente integrado y los aromas que se presentan en la fase retronasal evolucionan de la bollería y mantequilla a tartas dulces y miel. Por ponerle un pero (un vino nunca es perfecto) lo encuentro un pelín corto de postgusto, posiblemente por una acidez algo justa, que hace que las últimas copas se hagan un poco pesadas. Un buen cava, una muy buena presentación, una magnífica botella, pero un tapón demasiado técnico y poco acorde con la presentación global del cava.	14/11/07	8,2
14/11/07	<a href="#">Erre</a>	Un cava del carajo, vamos. Original, elegante, como Cary Grant en Con la muerte en los talones. Y todo lo demás, amplio, sabroso, notas divertidas como anises, mieles, amargor delicioso, largo.	14/11/07	9,3
14/11/07	<a href="#">Fernando_Perez</a>	Color amarillo dorado, muy brillante, de burbuja fina e intensa, pero no muy abundante.	14/11/07	8,7

		<p>En nariz tiene intensidad media, se aprecian aromas cítricos, frutos secos, salazón.</p> <p>En boca se muestra goloso, amplio, con buen recorrido y un final levemente amargo, pero sin molestar. Un cava excelente.</p> <p>Felicidades a Verema por "nuestro" 7º aniversario, y un abrazo a todos.</p>		
14/11/07	<a href="#">AntonioJesus.AkatA</a>	<p><b>Visual</b> Intensa burbuja de gran viveza y explosividad, tonalidades de elegante pajizo con reflejos vivos y dorados.</p> <p><b>Nariz</b> intensa, fresca, presentando un buen abanico de matices predominando las notas afrutadas y ácida, sobre un fondo floral que nos evoca al perfume. Apareciendo en su final matices de frutos secos que le aportan sobriedad.</p> <p><b>Boca</b> carbónico muy bien integrado sin presentar agresividad y conservando la frescura de aromas, cremoso en su paso, suave, con ligerísimas notas dulzonas en el final, resultando largo con un postgusto ácido muy bien equilibrado.</p> <p><b>A destacar...</b> este mágnum presenta mayor complejidad sin restar frescura que en su formato menor. Sorprende romper el clasicismo implantado en los cavas españoles en diseño, agradeciendo la puesta en escena, el vestido y su resultado en la copa. Recomendado con paella de marisco.</p>	14/11/07	8,85
Última Modif. 14/11/2007 22:26:57				
14/11/07	<a href="#">ManuelAguinaga</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si.</li> <li>- Dorado, con burbuja fina y eterna.</li> <li>- Cítricos, frutos secos, roscón de reyes.</li> <li>- Buena acidez, carbónico bien integrado, amplio, amargor muy agradable al final, y ciertamente notas salinas...</li> <li>- Muy bien esta celebración del 7º aniversario.</li> </ul>	14/11/07	
14/11/07	<a href="#">JoanPena</a>	Oro brillante, limpio y de buena presencia. Burbuja correcta para mi gusto, es decir no en exceso. En nariz aparecen notas claras de lata de anchoas que poco a poco se van	14/11/07	8
Última Modif. 14/11/2007 22:09:57				

		<p>suavizando. Cerrado en principio y despues con oxigenacion va desplegando diferentes aromas que aunque al principio aparecen muy por detras de la barrica, despues , cuando esta se suaviza, van dando sus señales de vida, flores blancas, ligera bolleria, notas perfumadas, Chanel nº (yo que se), monte bajo, hierbas aromaticas, notas de Pino, balsamicas y un ligero toque mineral, piedra mojada(reconocido despues de la apreciación de Paco H). En boca su entrada es correcta y con paso muy aterciopelado, de buen tacto, final justito. Personalmente le noto falta de acidez que lo haria mas fresco y placentero. En conjunto...un cava Rico y dentro de los Cavas es muy correcto, me ha gustado. La presentacion del Magnum...CHAPEAU, pedazo de presencia quie tiene.</p> <p>Felicidades a la bodega...un millon de gracias a Quim Vila como siempre por sus aportaciones magistrales a este mundo del vino y a verema...me vais a perdonar pero sois los p.u.t.o.s amos...merci beaucoup.</p>		
14/11/07	<a href="#">DamianAmoTutusaus</a>	<p>Color amarillo palido con reflejos dorados, limpio y brillante. Burbuja pequeña y parece integrada al cava. En nariz buena intensidad aromatica, al principio algo cerrado ( lata de anchoas ), despues salen notas citricas, pan tostado, levaduras ( autolisis ), algo floral.</p> <p>Boca, entrada fresca con un carbonico bien integrado, que era de suponer ya, en la fase visual. Cremoso, con cuerpo. acidez media. Post-gusto largo.</p> <p>Cava bastante vinoso. Lo maridaria con una lubina al horno con patatas y cebolla.</p> <p>Gracias a Verema y a Vila Viniteca por la cata.</p> <p>Saludos.</p>	14/11/07	8,5
14/11/07	<a href="#">Letroncio</a>	Amarillo levemente dorado.	14/11/07	

		<p>Al principio aromas muy agresivos de acícula de pino, resina y barnices. Con el tiempo van reduciéndose esos aromas de pino y muestra más tonos de levaduras, pan, propios de la crianza y fruta blanca. Creo que necesita mucha aireación y puede que una decantación suave no le iría nada, nada mal.</p> <p>En boca también es un cava muy personal, con mucho amargor, burbuja ya integrada por la criaza y correcta acidez. Con el tiempo, también se va 'civilizando' en boca.</p> <p>Me alegro de haber probado este cava, muy curioso y original. Quizás no de mi entero gusto en vinos espumosos pero buena experiencia.</p>		
14/11/07	<a href="#">JuanKarlos</a>	Amarillo con destellos dorados, burbuja irregular. Recuerdos de cirio, toques metálicos, algo de humedad, notas empíneumáticas. Complejo, amargoso, carne de membrillo, algo de bollería tostada y frutos secos.	14/11/07	8,8
14/11/07	<a href="#">calisto</a> <a href="#">(Nuevo)</a>	Oro pálido, con ribete dorado. Aromas iniciales de ahumados, anchoa en salmuera, metálico, evolucionando rápidamente a manteca y tarta de santiago con dulces de miel. Muy untuoso y burbuja explosiva con paso mineral y muy fácil. Vino con mucha personalidad para acompañar una comida completa.	14/11/07	8,5
31/10/07	<a href="#">Verema</a>	Verema.com	14/11/07	

\* 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](#) [Restaurantes](#) [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](#)