

## L'Origan

Nuevo, distinguido y exclusivo cava. En el año 1906 François Coty revolucionó el mundo de los aromas con su perfume llamado L'Origan. Una fragancia diferente, atrevida, con una presentación distinta y moderna. En el mismo año se construyeron, en el núcleo urbano de Sant Sadurní d'Anoia, las primeras cavas subterráneas que dieron lugar a una de las primeras empresas vinícolas del sector.

En 1998 Manel Martínez, con la ayuda de su hijo Carlos, iniciaron este nuevo proyecto. Manel, dedicado como profesional al mundo del vino y al cava durante 32 años, recobró el espíritu de François Coty, creando en las cavas más antiguas de Sant Sadurní su vanguardista cava acompañado de una innovadora imagen.



Las cavas subterráneas descienden diversos pisos bajo tierra.

La cava dispone de 1.286 m<sup>2</sup>, de los cuales 928 son túneles subterráneos con techos de bóveda. Para L'O de L'Origan ensamblan los vinos base utilizando de pulmón los depósitos de acero inoxidable de 300 L, 1.000 L y 5.000 L. Algunos vinos base fermentan en barricas de roble de primer y segundo vino. Las condiciones naturales que se dan bajo tierra, permiten mantener una temperatura estable de 18°C, una absoluta oscuridad, ausencia total de ruidos y vibraciones, donde los futuros cavas envejecen en perfectas condiciones. Uno de los corredores subterráneos está dedicado exclusivamente a la guarda de diferentes añadas de vinos varietales y ensamblajes que envejecen en botella mágnam para posteriormente incorporarse en pequeñas proporciones -según la añada- al vino base con el que se efectuará el tiraje.



Los vinos base de la variedad chardonnay fermentan en barrica de roble.



Botellas magnum donde envejecen los varietales que enriquecerán el ensamblaje final.

#### Descripción

L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE

#### Precio/ud.

16,90 €

Es un ensamblaje de vinos de xarel·lo, macabeu y chardonnay, de diferentes añadas, alguno de los cuales ha sido criado en madera. Para su elaboración se han recobrado antiguos métodos, algunos ya olvidados por su elevado coste y por la paciencia que requería mantener las cosechas inmovilizadas en stock. La crianza media en la cava es

de unos 20 meses. L'Origan transmite la labor del maestro ensamblador que, utilizando la nariz y la experiencia combina sabiamente las virtudes y el potencial de los vinos base de diferentes cosechas. Fina, elegante y persistente burbuja en la copa. La delicadeza de su nariz y los matices aromáticos, contrastan con una boca firmemente estructurada, donde el carbónico luce su gradual y armoniosa efervescencia, sobre un fondo cremoso y frescor cítrico que le confiere una inusual y sorprendente profundidad. Un cava para degustar en una comida. Producción anual limitada a unas 15.000 botellas.



*Precios a 31 - I - 2005. Válidos salvo error, variación o existencias.*

[\[✉ Contactar con Vila Viniteca\]](#) [\[Inicio\]](#)