



CATALÀ

Guilera Agosarat

El temps permet que allò tan anhelat eclosioni –només– quan és el moment

És el moment de l'eclosió, l'inici del quasi tot. Quan la conjuntura es torna finalment favorable i s'assoleix el punt òptim de maduració. Sens dubte és el moment de llançar-se, fer un pas més! Perquè quasi res passa de sobte i tot està en contínua transformació. Agosarat aquell que confia quan tot és encara fosc.

L'Isidre Guilera va elaborar les primeres ampolles de Cava Guilera el 1927, quan ell i la Maria Sardà feien de masovers a Can Batlle. Van ser unes poques ampolles i les va fer d'amagat; de manera totalment autodidacta. Sis anys després l'Isidre i la Maria van comprar la masia de Ca l'Artigas i es van convertir en propietaris. Un pas sens dubte agosarat –i avui sabem que encertat– perquè aquest 2017 celebrem el nostre 90 aniversari.

El Guilera AGOSARAT és un cava homenatge als besavis Isidre Guilera i Maria Sardà. Fill d'una gran collita i una encara més gran paciència, aquest cava de llarg recorregut expressa la nostra essència: intuïció, experiència, passió i resistència. El temps permet que allò tan anhelat eclosioni –només– quan és el moment. Perseverança, fe i saber-lo detectar quan arribi! El moment.

FITXA

Sucre: Brut Nature [sense addició]

Criança: Gran Reserva [140 mesos]

Varietats: Xarel·lo – Macabeu – Parellada

Collita i data desgorjat a la contraetiqueta

Conservació: inferior a 18°C / Servei: 6 – 8°C

Alcohol 12% vol. Volum 75 cl. DO CAVA

PREMIS

Medalla d'Or i 95 punts IWC a l'International Wine Challenge de Londres 2019 [collita 2006]

Medalla de plata i 91 punts Decanter World Wide Award 2019 [collita 2006]

9.57 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019 [collita 2006]

90 punts a la Guia Peñín 2019 [collita 2006]

MULTIORGÀSMIC a l'Agenda de vins catalans 2019 [collita 2006]

9.68 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2018 [collita 2005]

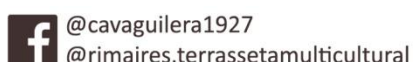
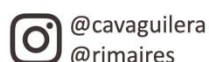
TAST

És el nostre cava més atrevit; amb ell explorem els límits del cava: Acidesa melosa en boca, fruita molt madura, tocs axeresats, fumats i torrats. És un cava corpulent i diferent. Combina especialment bé amb plats gustosos i potents, converses profundes i moments de recolliment. Aquest cava vol temps.

DRESS CODE

Càpsules ECO: Les càpsules Vintacap AGL substitueixen el polietilè derivat del petroli per polietilè de base biològica provinent de la canya de sucre. També utilitzen tintes a l'aigua en comptes de dissolvents.

Braille ZEKOGRAM: Vestit d'alta costura amb braille incluiu Zeko. El braille Zeko és un element de disseny absolutament innovador que es va inventar a Barcelona l'any 2013. Més enllà del sistema tradicional de lecto-escritura per a cecs, el braille Zeko ens ofereix una experiència artística. Juga amb la llum, el color, la forma, la textura i la composició. I el resultat és un llenguatge modern, estètic i accessible per a tots.



www.cavaguilera.com



CASTELLANO

Guilera Agosarat

El tiempo permite que aquello tan anhelado eclosione –solo– cuando es el momento

Es el momento de la eclosión, el inicio de casi todo. Cuando la coyuntura se torna finalmente favorable y se alcanza el punto óptimo de maduración. Sin duda es el momento de lanzarse, ¡dar un paso más! Porque casi nada pasa de golpe y todo está en continua transformación. Agosarat [atrevido] aquél que confía cuando todo es oscuro todavía.

Isidre Guilera elaboró las primeras botellas de Cava Guilera en 1927, cuando él y Maria Sardà eran aparceros en Can Batlle. Fueron unas pocas botellas y las hizo a escondidas; de forma totalmente autodidacta. Seis años después Isidre y Maria compraron la masía de Ca l'Artigas y se convirtieron en propietarios. Un paso sin duda atrevido –y hoy sabemos que acertado– porque este 2017 celebramos nuestro 90 aniversario.

Guilera AGOSARAT es un cava homenaje a los bisabuelos Isidre Guilera y Maria Sardà. Hijo de una gran cosecha y una todavía mayor paciencia, este cava de largo recorrido expresa nuestra esencia: intuición, experiencia, pasión y resistencia. El tiempo permite que aquello tan anhelado eclosione –solo– cuando es el momento. Perseverancia, fe y saberlo detectar cuando llegue! El momento.

FICHA

Azúcar: Brut Nature [sin adición]

Crianza: Gran Reserva [140 meses]

Variedades: Xarel·lo – Macabeu – Parellada

Cosecha y fecha degüelle en la contraetiqueta

Conservación: inferior a 18°C / Servicio: 6 – 8°C

Alcohol 12% vol. Volumen 75 cl. DO CAVA

PREMIOS

Medalla de Oro y 95 puntos IWC en el International Wine Challenge de Londres 2019 [cosecha 2006]

Medalla de plata y 91 puntos Decanter World Wide Award 2019 [cosecha 2006]

Vinari de Bronce 2018 Espumosos de Antiguas Reservas [cosecha 2006]

9.57 puntos en la Guia de Vins de Catalunya 2019 [cosecha 2006]

90 puntos en la Guía Peñín 2019 [cosecha 2006]

9.68 puntos en la Guia de Vins de Catalunya 2018 [cosecha 2005]

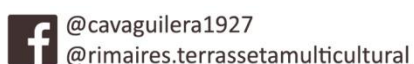
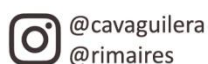
CATA

Es nuestro cava más atrevido; con él exploramos los límites del cava: Acidez melosa en boca, fruta muy madura, toques ajerezados, ahumados y tostados. Es un cava corpulento y diferente. Ideal con platos potentes, conversaciones profundas y momentos de recogimiento. Este cava quiere tiempo.

DRESS CODE

Vintacap Absolute Green Line ... Las cápsulas eco sustituyen el polietileno derivado del petróleo por polietileno de base biológica procedente de la caña de azúcar. También utilizan tintas al agua en vez de disolventes.

Braille inclusivo Zekogram ... Vestido de alta costura con braille inclusivo Zeko. El braille Zeko es un elemento de diseño absolutamente innovador que se inventó en Barcelona el año 2013. Más allá del sistema tradicional de lecto-escritura para ciegos, el braille Zeko nos ofrece una experiencia artística: Juega con la luz, el color, la forma, la textura y la composición. Y el resultado es un lenguaje moderno, estético y accesible para todos.



www.cavaguilera.com



ENGLISH

Guilera Agosarat

Time allows such longed for to hatch –only– when it is time

It's the hatch, the beginning of almost everything. When the sum becomes favorable and the optimum maturity is finally reached. Is the time to leap, take one more step! Because almost nothing happens suddenly and everything is a constant evolution. Agosarat [audacious] those who believe even when they can't see.

Isidre Guilera made the first Cava Guilera bottles in 1927, when Maria Sardà and himself worked as farmers at Can Batlle. He was a self-taught man and made just a few bottles in secret. Three years later, Isidre and Maria bought the Ca l'Artigas farmhouse and became the owners. A very risky move indeed but one that proved to be a success, as we are now celebrating our 90th Anniversary.

Guilera AGOSARAT is a tribute to our great-grandparents Isidre Guilera and Maria Sardà. The result of a great harvest and even greater patience, this long aging cava expresses our very essence: intuition, experience, passion and resistance. Time allows such longed for to hatch -only- when it is time. Perseverance, faith and knowing when it has arrived! The moment.

TECHNICAL SHEET

Sugar: Brut Nature [no sugar addition]

Aging: Gran Reserva [140 months]

Varieties: Xarel·lo – Macabeu – Parellada

Vintage and disgorging date in the back label

Conservation: under 18°C / Service: 6 – 8°C

Alcohol 12% vol. Volume 75 cl. DO CAVA

AWARDS

Gold medal and 95 points IWC - International Wine Challenge 2019 [vintage 2006]

Silver medal and 91 points Decanter World Wide Award 2019 [vintage 2006]

Bronze Medal in the Vinari Awards 2018 [vintage 2006]

9.57 points in the Guia Vins Catalunya 2019 [vintage 2006]

90 points in Guía Peñín 2019 [vintage 2006]

9.68 points in the Guia Vins Catalunya 2018 [vintage 2005]

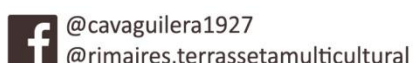
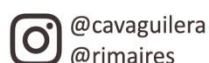
TASTING NOTE

It is our most daring premium cava. We explore the limits of cava: velvet acidity, ripe fruit, smokiness, toasty notes and increasing sherry hints. Ideal with powerful flavours, deep conversations and retreat moments. This cava needs time.

DRESS CODE

Vintacap Absolute Green Line ... The foils are ecological because they replace polyethylene derived from petroleum by polyethylene from sugar cane. They also use inks in water instead of solvents.

Inclusive braille Zekogram ... Haute couture dress with inclusive braille Zeko. The Zeko braille is an absolutely innovative design element that was invented in Barcelona in 2013. Beyond the traditional system of reading and writing for blind people, inclusive braille Zekogram offers us an artistic experience. It plays with light, color, shape, texture and composition. And the result is a modern, aesthetic and accessible language for all.



www.cavaguilera.com