

Castell d'Or és l'herència de les primeres cooperatives fundades a finals del s. XIX i principis del s. XX. En l'actualitat, som un total de **16 cooperatives**, que representen a més de 2.200 famílies pageses que treballen amb amor i respecte a la natura.

Units per un objectiu, construir un projecte comú amb valor, amb caràcter, amb tradició... un veritable Castell d'Or, que afavoreixi el desenvolupament dels nostres socis, beneficiaris directes del seu esforç.

Des de 2005, a Castell d'Or, seleccionem les millors vinyes i comptem amb modernes instal·lacions per crear un producte exclusiu, amb personalitat i de categoria **Prèmium**.

*Vinya seleccionada.  
Un cava fresc amb un fons  
delicat de fruita blanca i  
lleugeres notes anisades.*



El Cava Castell d'Or s'ubica a la zona de **Comtats de Barcelona**, una zona amb paisatges diversos, principalment caracteritzats per belles valls o depressions entre serres no gaire elevades. Amb una llarga tradició com a regió vitivinícola que es remunta a més de **2.000 anys**, el raïm del Cava Castell d'Or procedeix de parcel·les que gaudeixen de diversitat de microclimes, a conseqüència de la proximitat a la costa i l'altitud d'algunes vinyes – fins a 750 m sobre el nivell de la mar – donen lloc a un **cava amb personalitat única**. A més la gran extensió de terra que treballen els nostres agricultors, permet una **selecció exclusiva** dels millors raïms de cada subzona.

Marcat per les característiques orogràfiques i el **clima mediterrani**, el Cava Castell d'Or és un cava equilibrat, elegant i net que es caracteritza per la seva honestedat i notes florals.

#### DADES TÈCNIQUES

##### Varietats

Parellada 60% i Chardonnay 40%

##### Edat de la vinya

Més de 10 anys

##### Temperatura de fermentació

16°C

##### Període de fermentació

9 dies

##### Temps a l'ampolla

>24 mesos

##### Grau d'alcohol (vol)

11,50 %

##### Acidesa total (gr/l)

6,2

##### pH

3,03

##### Sucre residual (gr/l)

7

##### Temperatura de servei recomanada

7-8°C

##### Enòleg

Joan Rabadà

#### ELABORACIÓ

Elaborem caves de qualitat excepcional, produïts a la DO del Cava mitjançant el **mètode tradicional** que consisteix en la realització de la segona fermentació alcohòlica en ampolla. Cada varietat de raïm es recull i fermenta per separat. Per a la segona fermentació, les ampolles es mantenen en cellers subterranis a una temperatura constant de 15°-17 °C on estan en contacte amb les seves mares.



## ENVELLIMENT

Aquest Cava que pertany a la categoria de **Cava de Guarda Superior**, i passa més de 24 mesos a l'ampolla on es realitza la segona fermentació i la presa d'escuma. Posteriorment, realitzem el remogut: els sediments, fruit de l'esgotament dels llevats, es dipositen al coll de l'ampolla, gràcies al gir diari que es realitza a les nostres caves. Els llevats autòctons donen al nostre cava la seva personalitat única.

## NOTES DE TAST



### Aspecte visual

Lleugerament daurat, bona permanència de les bombolles i la corona.



### Aromes

Pa d'espècies, codonyat. Lleugers tocs anisats.



### Paladar

Molt equilibrat, acidesa ben integrada.



### Maridatges

Plats complexes. Carns guisades a baixa temperatura. Peixos guisats i al forn. Plats amb tòfona.

## RECONeixEMENTS

- Medalla de Plata – **Great Cavas Awards & Scores 2022**
- Medalla de Plata – **Premis Vinari 2021**
- Medalla de Plata – **50 Great Cavas 2020**

