

Castell d'Or es la herencia de las primeras cooperativas fundadas a finales del s. XIX y principios del s. XX. En la actualidad, somos un total de **16 cooperativas**, que representan a más de 2.200 familias de agricultores que trabajan con amor y respecto la naturaleza.

Unidos por un objetivo, construir un proyecto común con valor, con carácter, con tradición... un verdadero Castillo de Oro, que favorezca el desarrollo de nuestros socios, beneficiarios directos de su esfuerzo.

Desde 2005, en Castell d'Or, seleccionamos las mejores viñas y contamos con modernas instalaciones para crear un producto exclusivo, con personalidad y de categoría **Prémium**.

*Un cava fresco, notas de fruta y flores de bosque. Inspirado en la pasión por la vida y el Cabaret.*



El Cabaret nació en París a finales del siglo XV. A diferencia de las típicas tascas de la época, servían comida además de vino. Estos espacios más refinados, se convirtieron rápidamente en lugares de encuentro de escritores, actores, músicos o artistas que compartían inquietudes e ideas culturales pero también las ganas de vivir y disfrutar del momento. El **Cabaret** se popularizó definitivamente en París a finales del siglo XIX cuando estas tascas abrieron sus puertas a espectáculos, bailes y una estética transgresora que ha llegado hasta nuestra época. Combinaban la sensualidad, la diversión y una ácida crítica a la moral de la época que crearon un espacio original y único.

El Cava Cabaret recupera esta esencia original de **apasionarse con la vida**, de dar espacio a nuestros deseos y vivir de manera auténtica. El Cava Cabaret nos invita a compartir y dejarnos cautivar por su **elegancia y sabor**. En definitiva, levantamos nuestras copas y contagiamos de este espíritu: la vida puede ser un cabaret.

#### DATOS TÉCNICOS

<b>Variedades</b>	Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%
<b>Edad de la viña</b>	Más de 10 años
<b>Temperatura de fermentación</b>	16°C
<b>Període de fermentación</b>	9 días
<b>Tiempo en botella</b>	>12 meses
<b>Grado de alcohol (vol)</b>	11,50 %
<b>Acidez total (gr/l)</b>	6,3
<b>pH</b>	3,04
<b>Azúcar residual (gr/l)</b>	11
<b>Enólogo</b>	Joan Rabadà
<b>Formatos disponibles</b>	75 cl · 1,5 l · 3 l
<b>Temperatura recomendada para servir</b>	6-8°C
<b>Valor energético</b>	314 kJ / 75 kcal
<b>Ingredientes</b>	Uva, licor de expedición, dióxido de azufre

#### GAMA COMPLETA





## ELABORACIÓN

Elaboramos cavas de calidad excepcional, producidos a la DO del Cava mediante el **método tradicional** que consiste en la realización de la segunda fermentación alcohólica en botella. Cada variedad de uva se recoge y fermenta por separado. Para la segunda fermentación, las botellas se mantienen en bodegas subterráneas a una temperatura constante de 15°-17°C donde están en contacto con sus madres.

## CRIANZA

Este cava, que pertenece a la categoría de **Cava de Guarda**, pasa un mínimo de 12 meses en botella donde se realiza la segunda fermentación y la toma de espuma. Posteriormente, realizamos el removido: los sedimentos, fruto del agotamiento de las levaduras, se depositan en el cuello de la botella, gracias al giro diario que se realiza en las nuestras cavas. Las levaduras aportarán particularidades propias a nuestro cava.

## FICHA DE CATA



### Aspecto visual

Dorado pálido, reflejos verdosos.



### Aromas

Manzana, pera, flores silvestres.



### Paladar

Fresco, reminiscencias a membrillo, ligeras notas de tostado y pastelería.



### Maridajes

Ideal con sushi, pad thai y ensalada de papaya verde.

## RECONOCIMIENTOS

- Gran Premio – **Korea Wien & Spirits Awards 2025**
- Medalla de Oro – **Mundus Vini 2024**
- Medalla de Plata – **Sélections Mondiales des Vins Canada 2024**
- Medalla de Oro – **Premis Vinari 2023**
- Medalla de Plata – **Mundus Vini 2022**
- Medalla de Bronce – **International Wine Challenge 2022**

