

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 campesinas que trabajan con amor y respeto 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**.

***Cava de Guarda Superior, con  
más de 48 meses de crianza.  
Un cava exquisito, ideal para  
grandes ocasiones.***



El Cava Castell d'Or se ubica en la zona de **Comtats de Barcelona**, una zona con paisajes diversos, principalmente caracterizados por bellos valles o depresiones entre sierras no muy elevadas. Con una larga tradición como región vitivinícola que se remonta a más de 2.000 años, la uva del Cava Castell d'Or procede de parcelas que disfrutaron de diversidad de microclimas, a consecuencia de la proximidad a la costa y la altitud de algunas viñas – hasta 750 m sobre el nivel del mar – dan lugar a un **cava con personalidad única**. Además, la gran extensión de tierra que trabajan nuestros agricultores, permite una **selección exclusiva** de los mejores racimos de cada subzona.

Marcado por las características orográficas y el **clima mediterráneo**, el Cava Castell d'Or es un **Cava de Guarda Superior**.

#### DATOS TÉCNICOS

##### Variedades

Parellada 60% y Chardonnay 40%

##### Edad de la viña

Más de 10 años

##### Temperatura de fermentación

16°C

##### Periodo de fermentación

9 días

##### Tiempo en botella

>48 meses

##### Grado de alcohol (vol)

11,50 %

##### Acidez total (gr/l)

6,2

##### pH

3,05

##### Azúcar residual (gr/l)

1,2

##### Temperatura de servicio recomendada

6-8°C

##### Enólogo

Joan Rabadà

#### 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 Superior**, y pasa más de 48 meses en la 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 nuestras cavas. La autólisis de las levaduras aportará particularidades únicas a este cava y, en este caso, una gran intensidad aromática. Un cava exquisito, ideal para grandes ocasiones.

---

## FICHA DE CATA

---



### Aspecto visual

Ligeramente dorado.



### Aromas

Pastelería, caramelos de leche y frutos secos.



### Paladar

Equilibrado, cuerpo buena estructura y persistencia.



### Maridajes

Acompaña perfectamente todo tipo de pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, platos con salsas. Óptimo para acompañar platos elaborados y con más complejidad.