

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**.

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 de Guarda Superior**.

***Cava de Guarda Superior,
amb més de 48 mesos de
criança. Un cava exquisit,
ideal per grans ocasions.***



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

>48 mesos

Grau d'alcohol (vol)

11,50 %

Acidesa total (gr/l)

6,2

pH

3,05

Sucre residual (gr/l)

1,2

Temperatura de servei recomanada

6-8°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 48 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. L'autòlisi dels llevats aportarà particularitats úniques a aquest cava. i, en aquest cas, una gran intensitat aromàtica. Un cava exquisit, ideal per grans ocasions.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Lleugerament daurat.



Aromes

Pastisseria, caramels de llet i fruits secs.



Paladar

Equilibrat, cos bona estructura i persistència.



Maridatges

Acompanya perfectament tota mena de peixos, mariscos, carns blanques i vermelles, plats amb salses. Òptim per acompanyar plats elaborats i amb més complexitat.