CASTELL D'OR

CASTELL D'OR

CAVA BRUT ORGÀNIC

D.O. CAVA
Comtats
de Barcelona

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 agricultures 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.***

Cavas elaborados con cosecha propia. Selección exclusiva de las mejores viñas.

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 disfrutan 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.*

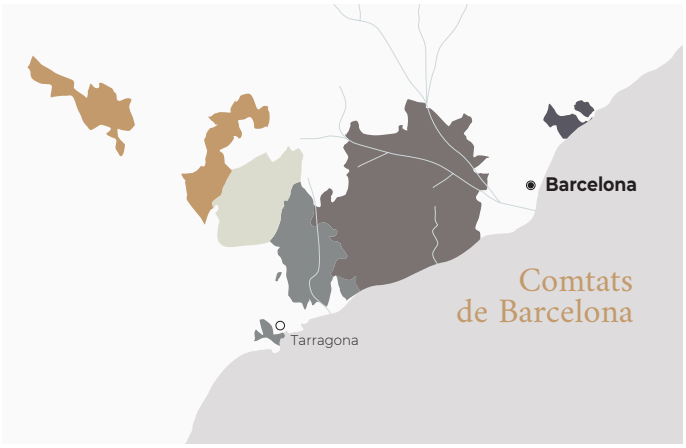
Marcado por las características orográficas y el ***clima mediterráneo,*** *el Cava Castell d'Or es un cava equilibrado, elegante y limpio que se caracteriza por su honestidad y notas florales.*

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Período de fermentación	9 días
Tiempo en botella	>14 meses
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Acidez total (gr/l)	6,3
pH	3,02
Azúcar residual (gr/l)	11
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura recomanada para servir	6-8°C
Valor energético	314 kJ / 75 kcal
Ingredientes	Uva, licor de expedición, dióxido de azufre

GAMA COMPLETA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com



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. Las variedades de esta uva proceden del cultivo ecológico, apostando al máximo por el cuidado al Medio Ambiente.

CRIANZA

Este cava, que pertenece a la categoría de **Cava de Guarda**, pasa un mínimo de 14 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
Muy pálido.

Aromas
Notas de fruta tropical y fruta blanca.

Paladar
Redondo, largo. Acidez muy integrada y buen posgusto.

Maridajes
Ideal con platos de cocina asiática o con un punto especiado.

RECONOCIMIENTOS

· Medalla de Plata – **Premis Vinari 2023**
· Medalla de Bronce – **Decanter World Wine Awards 2023**
· Medalla de Oro – **America Awards 2023**
· Medalla de Oro – **International Organic Awards 2022**
· Medalla de Oro – **Sélections Mondiales des Vins Canada 2022**

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com