

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**.

***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 equilibrado, elegante y limpio que se caracteriza por su honestidad y notas florales.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Parellada 60% y Chardonnay 40%
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Període de fermentación	9 días
Tiempo en botella	>48 meses
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Acidez total (gr/l)	6,3
pH	3,03
Azúcar residual (gr/l)	1,2
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura recomendada para servir	6-8°C
Valor energético	293 kJ / 70 kcal
Ingredientes	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 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.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Dorado pálido y brillante



Aromas

Frutos secos, manzanilla, cera natural de abeja y ligeras notas de pera.



Paladar

Combinación compleja de sabores de fruta verde



Maridajes

Ideal con ensalada de aguacate y langostinos, rollito de tobikoo y bistec a la plancha.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro – **Premis Vinari 2024**
- Medalla de Oro – **Concours Mondial De Bruxelles 2024**
- Medalla de Oro – **Decanter World Wine Awards 2024**
- Medalla de Plata – **London Wine Competition 2024**
- Medalla de Oro – **America Awards 2023**
- Medalla de Plata – **Premis Vinari 2023**
- Medalla de Bronce – **Decanter World Wine Awards 2023**

