

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**.

**Personalitat varietal única
i autòctona.
Medalla Gran Or als
premis Vinari 2021.**



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 equilibrat, elegant i net que es caracteritza per la seva honestat i notes florals.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Trepat 100%
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Temps a l'ampolla	>12 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Acidesa total (gr/l)	6,3
pH	3,02
Sucre residual (gr/l)	11
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	314 kJ / 75 kcal
Ingredients	Raïm, licor d'expedició, diòxid de sofre

GAMMA COMPLETA





ELABORACIÓ

Elaborat amb la varietat de raïm negre Trepat, una varietat recuperada pels productors locals i cada cop més demandada per les seves característiques que dona lloc a caves únics. 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** passa un mínim de 12 mesos en 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. Els llevats aportaran particularitats al nostre cava.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Rosat pàl·lid, bombolles petites i persistents.



Aromes

Aromes dolços de fruites vermelles.



Paladar

Pas molt agradable, caràcter dolç i excel·lent postgust.



Maridatges

Ideal per aperitius, peixos, arrossos, pasta i formatges cremosos.

RECONeixEMENTS

- Medalla de Bronze – **Decanter World Wine Awards 2023**
- Medalla d'Or – **Barcelona Rosé International Bubbles Awards 2023**
- Medalla d'Or – **America Awards 2023**
- Medalla de Plata – **Premis Vinari 2022**
- Medalla de Plata – **Great Cavas Awards & Scores 2022**
- Medalla de Plata – **Internacional Wine Challenge 2022**
- Medalla Gran Or – **Premis Vinari 2021**

