

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**.

Un espumoso sin alcohol elaborado con la mejor selección de uva. Refrescante, toques cítricos y tropicales.



El **Castell d'Or Sparkling 0,0%** es un vino espumoso sin alcohol. Elaborado con la mejor selección de uva, tal y como se realiza con el Cava de esta misma gamma. Se elabora con las variedades tradicionales: **Xarel-lo, Macabeo y Parellada**.

El proceso es igualmente minucioso pero se desalcoholiza el vino base gracias a un innovador sistema de destilación al vacío y a muy baja temperatura para evitar alterar las propiedades de este espumoso. Como resultado, obtenemos un producto vivo y afrutado, muy refrescantes y con sugerentes aromas tropicales y cítricos.

Conservamos todo el sabor del **coupage** y mantenemos una buena estructura de burbuja, con una buena acidez, pero sin alcohol para que aquellos que quieran disfrutar de la calidad de nuestros productos puedan hacerlo también sin alcohol.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Xarel-lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%
Grado de alcohol (vol)	0,04 %
Acidez total (gr/l)	7,8
pH	2,7
Azúcar residual (gr/l)	50
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura recomendada para servir	5-7°C
Valor energético	84 kJ / 20 kcal
Ingredientes	Uva, mosto de uva concentrado y rectificado (mcr), vino desalcoholizado, aromas naturales. Conservantes y antioxidantes: Dióxido de carbono, dióxido de azufre, dicarbonato de dimetil.

*Puede contener alcohol residual: <0,05%

GAMA COMPLETA





ELABORACIÓN

La elaboración de este espumoso es el resultado de la más avanzada tecnología en el sector enológico y químico. En primer lugar, se hace un coupage con las mismas variedades que empleamos para elaborar el cava y el vino. Seguidamente, se usa una técnica de deconstrucción molecular organoléptica que permite separar las moléculas del vino y así extraer el alcohol. Esta técnica continúa con la reconstrucción organoléptica que permite volver a unir las moléculas pero manteniendo el sabor y los aromas intactos. Obtenemos un espumoso fresco, agradable y muy equilibrado.

CARACTERÍSTICAS

Este espumoso es afrutado y con una buena acidez en boca. Destaca su posgusto afrutado con sugerentes notas a fruta tropical y a cítricos. Es la opción perfecta para aquellos que no quieren consumir alcohol porque no les gusta, no lo toleran o se recomienda que no lo consuman.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Color amarillo pajizo brillante con burbujas persistentes.



Aromas

Notas tropicales muy refrescantes con toques de cítricos.



Paladar

Es vivo y afrutado, tiene un buen equilibrio de acidez y su burbuja, de medida media, produce una agradable sensación en el paladar. Posgusto afrutado, recordando a frutas tropicales y con un toque de cítricos.



Maridajes

Ideal como aperitivo. Puede acompañar ensaladas o entrantes suaves. También con comida asiática o con un punto especiado.