

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**.

Un escumós sense alcohol elaborat amb la millor selecció de raïm. Refrescant, tocs cítrics i tropicals.



El **Castell d'Or Sparkling 0,0%** és un vi escumós sense alcohol. Elaborat amb la millor selecció de raïm, tal i com es realitza amb el Cava d'aquesta mateixa gamma. S'elabora amb les varietats tradicionals: **Xarel·lo, Macabeu i Parellada**.

El procés és igualment minuciós però es desalcoholitza el vi base gràcies a un innovador sistema de destil·lació al buit i a molt baixa temperatura per evitar alterar les propietats d'aquest escumós. Com a resultat, obtenim un producte viu i afruitat, molt refrescant i amb suggerents aromes tropicals i cítrics.

Conservem tot el sabor del **coupage** i mantenim una bona estructura de bombolla, amb una bona acidesa, però sense alcohol per tal que aquells que vulguin gaudir de la qualitat dels nostres productes puguin fer-ho també sense alcohol.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Xarel·lo 40%, Macabeu 30% i Parellada 30%
Grau d'alcohol (vol)	0,04 %
Acidesa total (gr/l)	7,8
pH	2,7
Sucre residual (gr/l)	35
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	5-7°C
Valor energètic	67 kJ / 16 kcal
Ingredients	Raïm, most de raïm concentrat rectificat (mcr), vi desalcoholitzat, aromes naturals. Conservants i antioxidants (Diòxid de carboni, diòxid de sofre, dicarbonat de dimetil)

*Pot contenir alcohol residual: <0,05%

GAMMA COMPLETA





ELABORACIÓ

L'elaboració d'aquest escumós és el resultat de la més avançada tecnologia en el sector enològic i químic. En primer lloc, es fa un coupage amb les mateixes varietats que emprem per elaborar el cava i el vi. Seguidament, es fa servir una tècnica de deconstrucció molecular organolèptica que permet separar les molècules del vi i així extreure l'alcohol. Aquesta tècnica continua amb la reconstrucció organolèptica que permet tornar a unir les molècules però mantenint el sabor i els aromes intactes. Obtenim un escumós fresc, agradable i ben equilibrat.

CARACTERÍSTIQUES

Aquest escumós és afruitat i amb una bona acidesa en boca. Destaca el seu postgust afruitat amb suggerents notes a fruita tropical i cítrics. És l'opció perfecta per aquells que no volen consumir alcohol perquè no els agrada, no el toleren o es recomana que no en consumeixin.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Color groc palla brillant amb bombolles persistents.



Aromes

Notes tropicals molt refrescants amb tocs de cítrics.



Paladar

Es viu i afruitat, té un bon equilibri d'acidesa i la seva bombolla, de mida mitjana, produeix una agradable sensació al paladar. Postgust afruitat, recordant a fruites tropicals i un toc de cítrics.



Maridatges

Ideal com a aperitiu. Pot acompanyar amanides o entrants suaus. També amb menjar asiàtic o amb un punt especiat.