

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**.

**Complexitat aromàtica  
i postgust llarg. Un Cava  
de Guarda Superior, ideal  
per a ocasions especials.**



El Cava **Cossetània** 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.

En particular, el **Cava Cossetània** s'inspira en la tribu ibera que va habitar la zona del Penedès al s.VI A.C. L'agricultura ibera tenia un paper cabdal en la base que sustentava la societat i una cultura que girava al voltant del cicle de la natura i els cultius. L'agricultura era la font principal de riquesa de les poblacions iberes durant l'Edat del Ferro i el cultiu de la vinya va tenir un paper cabdal i determinant. La terra, els cultius, la natura i els seus cicles i misteris van marcar la percepció del món d'aquella societat.

Aquell poble iber és el punt d'origen a mil·lennis de tradició agrícola d'aquest territori. Un territori marcat per turons, boscos i, sobretot, un mar de vinyes que s'estenen des d'arran de mar fins a 500 metres, generant microclimes diversos que donen lloc a un cava reconegut internacionalment, de qualitat excepcional.

#### DADES TÈCNIQUES

##### Varietats

Parellada 60% i Chardonnay 40%

##### Edat de la vinya

Més de 10 anys

##### Temperatura de fermentació

16°C

##### Període de fermentació

9 dies

##### Temps a l'ampolla

>48 mesos

##### Grau d'alcohol (vol)

11,50 %

##### Acidesa total (gr/l)

6,2

##### pH

3,05

##### Sucre residual (gr/l)

1,2

##### Temperatura de servei recomanada

6-8°C

##### Enòleg

Joan Rabadà

#### ELABORACIÓ

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 Superior**, i passa més de 48 mesos a l'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. L'autòlisi dels llevats aportarà particularitats úniques a aquest cava. i, en aquest cas, una gran intensitat aromàtica. Un cava exquisit, ideal per grans ocasions.

## NOTES DE TAST



### Aspecte visual

Color daurat, bombolla delicada i persistent.



### Aromes

Pa torrat, cera d'abella, notes d'orellanes i tocs de lligabosc. Lleugeres notes de resina.



### Paladar

Estructura suau i melosa, amb complexitat d'orellanes. Pa i resina amb un postgust llarg.



### Maridatges

Ideal amb arròs amb gambetes, tataki de tonyina, filet wagyu i pop a la graella.