

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 cava fresc i elegant  
amb aromes a flors  
silvestres i notes torrades.  
Vinya seleccionada.*



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

Xarel·lo 40%, Macabeu 30% i Parellada 30%

**Edat de la vinya** Més de 10 anys

**Temperatura de fermentació** 16°C

**Període de fermentació** 9 dies

**Temps a l'ampolla** >24 mesos

**Grau d'alcohol (vol)** 11,50 %

**Acidesa total (gr/l)** 6,2

**pH** 3,03

**Sucre residual (gr/l)** 7

**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 24 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. Els llevats autòctons donen al nostre cava la seva personalitat única.

## NOTES DE TAST



### Aspecte visual

Color llimona intens amb reflexos daurats.



### Aromes

Flors silvestres, fruita verda deshidratada i notes de pa torrat.



### Paladar

Bona combinació de fruita tropical i verda amb tocs d'avellana.



### Maridatges

Ideal amb guisats casolans, steak tartar o sashimi.

## RECONeixEMENTS

- Medalla d'Or – **Mundus Vini 2021**
- Medalla d'Or – **Mundus Vini 2020**
- Medalla de Plata – **Concours Mondial de Bruxelles 2019**

