CASTELL D'OR

FLAMA D'OR

CAVA BRUT RESERVA ORGÀNIC IMPERIAL

D.O. CAVA
Comtats
de Barcelona

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 agricultures 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.***

Ligeras notas de crianza, un cava elegante y muy fresco. Selección exclusiva de las mejores viñas.

El ***Cava Flama d'Or*** *se ubica en la zona de Comtats de Barcelona, una zona con paisajes diversos, principalmente caracterizados por bellos valles o depresiones entre sierras no muy elevadas. Con una larga tradición como región vitivinícola que se remonta además de 2.000 años.*

El ***Cava Flama d'Or****, con la viña dorada como inspiración, simboliza el valor de la cepa de donde nacerá el fruto que da lugar a un producto único y representativo de la región del Cava. La viña en oro pone en valor el trabajo de la tierra por parte de los agricultores y la importancia capital que tiene el cuidado de la cepa durante todo su ciclo natural. La singularidad del* ***terroir*** *de donde nacen nuestros vinos y cavas, la tradición y la historia de las fincas así como la selección exclusiva de los mejores racimos de cada subzona permite ofrecer un producto con personalidad exclusiva y singular.*

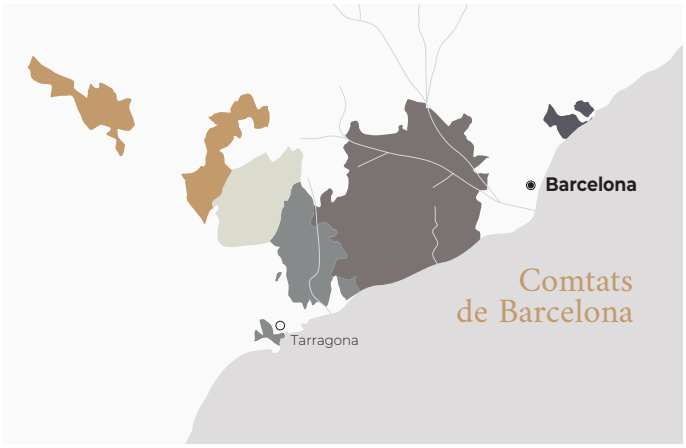
El ***Cava Flama d'Or Brut Orgànic Reserva Imperial*** *es un cava es un cava fresco y elegante, con más de 18 meses de crianza que aportan notas a pastelería y fruta madura.*

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Parellada 60% y Chardonnay 40%
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Período de fermentación	9 días
Tiempo en botella	>18 meses
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Acidez total (gr/l)	6,3
pH	3,03
Azúcar residual (gr/l)	7
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura recomanada para servir	6-8°C
Valor energético	305 kJ / 73 kcal
Ingredientes	Uva, licor de expedición, dióxido de azufre

GAMA COMPLETA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com



ELABORACIÓN

Elaboramos cavas de calidad excepcional, producidos a la DO del Cava mediante el **método tradicional** que consiste en la realización de la segunda fermentación alcohólica en botella. Cada variedad de uva se recoge y fermenta por separado. Para la segunda fermentación, las botellas se mantienen en bodegas subterráneas a una temperatura constante de 15°-17°C donde están en contacto con sus madres. Las variedades de esta uva proceden del cultivo ecológico, apostando al máximo por el cuidado al Medio Ambiente.

CRIANZA

Este Cava que pertenece a la categoría de **Cava de Guarda Superior**, y pasa más de 18 meses a la botella donde se realiza la segunda fermentación y la presa de espuma. Posteriormente, realizamos el removido: los sedimentos, fruto del agotamiento de las levaduras, se depositan en el cuello de la botella, gracias al giro diario que se realiza a las nuestras cavas. Las levaduras autóctonas dan a nuestro cava su personalidad única.

FICHA DE CATA

Aspecto visual
Dorado pálido con elegantes y delicadas burbujas.

Aromas
Melocotón maduro, piel de plátano, pastelería.

Paladar
Melocotón intenso muy fresco con notas de lías.

Maridajes
Ideal con sushi, barbacoas, guisos caseros.

RECONOCIMIENTOS

· Medalla de Plata – **International Wine Challenge 2025**
· Medalla de Plata – **Concours Mondial de Bruxelles 2023**
· Medalla de Plata – **Concours Mondial de Bruxelles 2020**

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com