

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**.

***Lleugeres notes de criança,
un cava elegant i molt fresc.
Selecció exclusiva de les
millors vinyes.***



El Cava Flama d'Or 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. Amb una llarga tradició com a regió vitivinícola que es remunta a més de **2.000 anys**.

El Cava Flama d'Or, amb la vinya daurada com a inspiració, simbolitza el valor del cep d'on naixerà el fruit que dona lloc a un producte únic i representatiu de la regió del Cava. La vinya en or posa en valor el treball de la terra per part dels agricultors i la importància cabdal que té la cura del cep durant tot el seu cicle natural. La singularitat del **terroir** d'on neixen els nostres vins i caves, la tradició i la història de les finques així com la selecció exclusiva dels millors raïms de cada subzona permet oferir un producte amb personalitat exclusiva i singular.

El Cava Flama d'Or Brut Orgànic Reserva Imperial és un cava fresc i elegant, amb més de 18 mesos d'envelliment que aporten notes a pastisseria i fruita madura.

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	>18 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Acidesa total (gr/l)	6,3
pH	3,03
Sucre residual (gr/l)	7
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	305 kJ / 73 kcal
Ingredients	Raïm, licor d'expedició, diòxid de sofre

GAMMA COMPLETA





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.

Les varietats de raïm d'aquest cava provenen del cultiu ecològic apostant al màxim per la cura del Medi Ambient.

ENVELLIMENT

Aquest Cava que pertany a la categoria de **Cava de Guarda Superior**, i passa més de 18 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

Daurat pàl·lid amb elegants i delicades bombolles.



Aromes

Préssec madur, pell amb plàtan i pastisseria.



Paladar

Préssec intens molt fresc amb notes de mares.



Maridatges

Ideal amb sushi, barbacoes, guisats casolans.

RECONeixEMENTS

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

