

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, aromes de codonyat i flors de saüc.
Inspirat en la passió
per la vida i el Cabaret.***



El cabaret va néixer a París a la fi del segle XV. A diferència de les típiques tavernes de l'època, servien menjar a més de vi. Aquests espais més refinats, es van convertir ràpidament en llocs de trobada d'escriptors, actors, músics o artistes que compartien inquietuds i idees culturals però també les ganes de viure i gaudir del moment. El **Cabaret** es va popularitzar definitivament a París a la fi del segle XIX quan aquestes tavernes van obrir les seves portes a espectacles, balls i una estètica transgressora que ha arribat fins a la nostra època. Combina-ven la sensualitat, la diversió i una àcida crítica a la moral de l'època que van fer un espai original i únic.

El Cava Cabaret recupera aquesta essència original **d'apassionar-se amb la vida**, de donar espai als nostres desitjos i viure de manera autèntica. El **Cava Cabaret** ens convida a compartir i deixar-nos captivar per la seva **elegància i sabor**. En definitiva, alcem les nostres copes i contagiem-nos d'aquest esperit: la vida pot ser un cabaret.

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	>12 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Acidesa total (gr/l)	6,2
pH	3,02
Sucres residual (gr/l)	1,2
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	293 kJ / 70 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.

ENVELLIMENT

Aquest cava que pertany a la categoria de **Cava de Guarda** passa un mínim de 12 mesos en 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 aportaran particularitats al nostre cava.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Color verd llimona pàl·lid amb bombolles untuoses.



Aromes

Notes de codonyat amb flors de saüc i aromes de galeta.



Paladar

Gotes de pera i notes minerals amb sensació cruixent.



Maridatges

Ideal amb ostres, gambes.

RECONeixEMENTS

· Medalla de Plata – **Premis Vinari 2024**

