

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**.

***Més de 24 mesos de criança
el doten d'aromes complexes
i d'una cremosa textura, amb
un intens postgust mineral.***



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	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	>24 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 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



Aspecto visual

Daurat pàl·lid amb delicades bombolles.



Aromas

Flor de saüc, gingebre, ametlla.



Paladar

Elegant combinació de fruita verda i cremosa textura, intens postgust mineral.



Maridajes

Ideal amb caviar, llamàntol, peix blanc.

RECONeixEMENTS

- Medalla de Plata – **International Wine Challenge 2025**
- Medalla d'Or – **Premis Vinari 2024**

