

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, notes de fruita i flors de sotabosc  
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. Combinaven 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 contagem-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)** 6,1

**pH** 3,04

**Sucre residual (gr/l)** 36

**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** 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 amb reflexos de palla.



### Aromes

Flor de tarongina, yuzu amb tocs de gingebre.



### Paladar

Pastís de llimona, sabors sucosso amb mel i final llarg i càlid en boca.



### Maridatges

Ideal amb foie-gras amb melemelada de ceba, crema catalana.