CASTELL D'OR

CASTELL D'OR

CAVA BRUT · JEROBOAM

D.O. CAVA
Comtats
de Barcelona

*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.***

Caves elaborats amb collita pròpia. Selecció exclusiva de les millors vinyes.

*El **Cava Castell 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 raïm del Cava Castell d'Or procedeix de parcel·les que gaudeixen de diversitat de microclimes, a conseqüència de la proximitat a la costa i l'altitud d'algunes vinyes – fins a 750 m sobre el nivell de la mar – donen lloc a un **cava amb personalitat única.** A més la gran extensió de terra que treballen els nostres agricultors, permet una **selecció exclusiva** dels millors raïms de cada subzona.*

*Marcat per les característiques orogràfiques i el **clima mediterrani,** el Cava Castell d'Or és un cava equilibrat, elegant i net que es caracteritza per la seva honestedat i notes florals.*

DADES TÈCNIQUES

Varietats
Xarel·lo 40%, Macabeu 30% i Parellada 30%

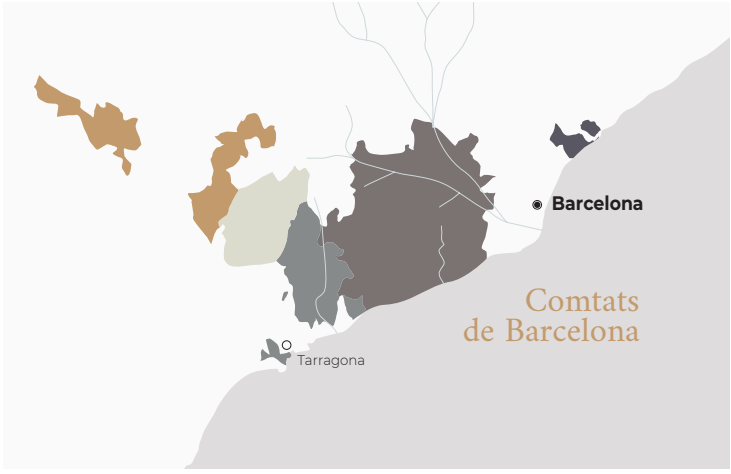
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Temps a l'ampolla	>12 mesos
Format	Jeroboam 3l
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Acidesa total (gr/l)	6,2
pH	3,02
Sucre residual (gr/l)	11
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Enòleg	Joan Rabadà

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.

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

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



ENVELLIMENT

Aquest Cava que pertany a la categoria de **Cava de Guarda,** i 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
Daurat pàl·lid, reflexes verdosos.

Aromes
Intensitat mitja, fruita d'arbre, poma, pera.

Paladar
Formatge, llevat, pastisseria.

Maridatges
Ideal amb plats de cuina asiàtica o amb un punt picant.

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

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