

Castell d'Or es la herencia de las primeras cooperativas fundadas a finales del s. XIX y principios del s. XX. En la actualidad, somos un total de **16 cooperativas**, que representan a más de 2.200 familias de agricultores que trabajan con amor y respecto la naturaleza.

Unidos por un objetivo, construir un proyecto común con valor, con carácter, con tradición... un verdadero Castillo de Oro, que favorezca el desarrollo de nuestros socios, beneficiarios directos de su esfuerzo.

Desde 2005, en Castell d'Or, seleccionamos las mejores viñas y contamos con modernas instalaciones para crear un producto exclusivo, con personalidad y de categoría **Prémium**.

Aromas a flor de azahar y albaricoque. Totalmente ecológico, elaborado con el máximo respeto al Medio Ambiente.



El Cava Flama d'Or se ubica en la zona de Comtats de Barcelona, una zona con paisajes diversos, principalmente caracterizados por bellos valles o depresiones entre sierras no muy elevadas. Con una larga tradición como región vitivinícola que se remonta además de 2.000 años.

El Cava Flama d'Or, con la viña dorada como inspiración, simboliza el valor de la cepa de donde nacerá el fruto que da lugar a un producto único y representativo de la región del Cava. La viña en oro pone en valor el trabajo de la tierra por parte de los agricultores y la importancia capital que tiene el cuidado de la cepa durante todo su ciclo natural. La singularidad del **terroir** de donde nacen nuestros vinos y cavas, la tradición y la historia de las fincas así como la selección exclusiva de los mejores racimos de cada subzona permite ofrecer un producto con personalidad exclusiva y singular.

El Cava Flama d'Or Brut Orgànic es un cava elegante y de burbuja delicada, con una acidez perfectamente integrada y con aromas a flor de azahar y albaricoque.

DATOS TÉCNICOS

Varietades	Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Període de fermentación	9 días
Tiempo en botella	>14 meses
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Acidez total (gr/l)	6,2
pH	3,02
Azúcar residual (gr/l)	11
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura recomendada para servir	6-8°C
Valor energético	314 kJ / 75 kcal
Ingredientes	Uva, licor de expedición, dióxido de azufre

GAMA COMPLETA





ELABORACIÓN

We craft cava of exceptional quality, produced in the Cava D.O. using the **traditional method**, which consists of carrying out the second alcoholic fermentation in the bottle. Each grape variety is harvested and fermented separately. For the second fermentation, the bottles are stored in underground cellars at a constant temperature of 15°-17°C with the wines remaining in contact with their yeasts. The different grape varieties are organically grown with the utmost care for the environment.

CRIANZA

Este cava, que pertenece a la categoría de **Cava de Guarda**, pasa un mínimo de 14 meses en botella donde se realiza la segunda fermentación y la toma de espuma. Posteriormente, realizamos el removido: los sedimentos, fruto del agotamiento de las levaduras, se depositan en el cuello de la botella, gracias al giro diario que se realiza en las nuestras cava. Las levaduras aportarán particularidades propias a nuestro cava.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Color limón de intensidad media con burbuja fina y persistente.



Aromas

Flor de azahar y albaricoque, notas profundas a orejones.



Paladar

Fruta de hueso madurada, medio cuerpo.



Maridajes

Ideal con hummus, guisos con judías verdes, arroces con trufa.

