

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**.

Aromes a flor de tarongina i albercoc. Totalment ecològic, elaborat amb el màxim respecte al Medi Ambient.



El Cava Flama 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 Cava Flama d'Or, amb la vinya daurada com a inspiració, simbolitza el valor del cep d'on naixerà el fruit que dona lloc a un producte únic i representatiu de la regió del Cava. La vinya en or posa en valor el treball de la terra per part dels agricultors i la importància cabdal que té la cura del cep durant tot el seu cicle natural. La singularitat del **terroir** d'on neixen els nostres vins i caves, la tradició i la història de les finques així com la selecció exclusiva dels millors raïms de cada subzona permet oferir un producte amb personalitat exclusiva i singular.

El Cava Flama d'Or Orgànic és un cava elegant i de bombolla delicada, amb una acidesa perfectament integrada i amb aromes a flor de tarongina i albercoc.

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	>14 mesos
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. Les varietats de raïm d'aquest cava provenen del cultiu ecològic apostant al màxim per la cura del Medi Ambient.



ENVELLIMENT

Aquest Cava que pertany a la categoria de **Cava de Guarda**, i passa un mínim de 14 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 llimona d'intensitat mitja amb bombolla fina i persistent.



Aromes

Flor de tarongina i albercoc, notes profundes a orellanes.



Paladar

Fruita d'os madura, mig cos.



Maridatges

Ideal amb hummus, guisats amb mongetes verdes, arrossos amb tofona.