

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 campesinas 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 respecto 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 es un cava elegante y de burbuja delicada, con una acidez perfectamente integrada y con aromas a flor de azahar y albaricoque.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%

Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo 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
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C
Enólogo	Joan Rabadà

ELABORACIÓN

Elaboramos cavas de calidad excepcional, producidos a la DO del Cava mediante el **método tradicional** que consiste en la realización de la segunda fermentación alcohólica en botella. Cada variedad de uva se recoge y fermenta por separado. Para la segunda fermentación, las botellas se mantienen en bodegas subterráneas a una temperatura constante de 15°-17°C donde están en contacto con sus madres. Las variedades de esta uva proceden del cultivo ecológico, apostando al máximo por el cuidado al Medio Ambiente.



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 cavas. 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.