

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 respeto 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**.

***Un espumoso sin alcohol elaborado con la mejor selección de uva. Refrescante, con toques cítricos y tropicales.***



La gamma **Flama d'Or**, con el viñedo dorado 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. Pone en valor el trabajo y el esfuerzo de los viticultores.

El **Flama d'Or Sparkling 0,0%** es un vino espumoso sin alcohol pensado para quien quiera disfrutar de la calidad del producto pero sin alcohol. Elaborado con la mejor selección de uva, tal y como se realiza con el cava de esta misma gama. Se trata de un producto vivo y afrutado, muy refrescante y con sugerentes aromas tropicales y cítricos.

Preservemos la riqueza de la fusión de sabores y la estructura de las burbujas así como una notable acidez, garantizando que todos aquellos que deseen experimentar nuestra excelencia puedan hacerlo también sin alcohol.

#### DATOS TÉCNICOS

<b>Tipo</b>	Espumoso 0,0 %
<b>Grado de alcohol (vol)</b>	0,04 %
<b>Acidez total (gr/l)</b>	7,8
<b>pH</b>	2,7
<b>Azúcar residual (gr/l)</b>	35
<b>Enólogo</b>	Joan Rabadà
<b>Formatos disponibles</b>	75 cl
<b>Temperatura recomanada para servir</b>	5-7°C
<b>Valor energético</b>	67 kJ / 16 kcal
<b>Ingredientes</b>	Uva, mosto de uva concentrado y rectificado (mcr), vino desalcoholizado, aromas naturales. Conservantes y antioxidantes: Dióxido de carbono, dióxido de azufre, dicarbonato de dimetil.

\*Puede contener alcohol residual: <0,05%

#### GAMA COMPLETA





## ELABORACIÓN

La elaboración de este espumoso es el resultado de la más avanzada tecnología en el sector enológico y químico. En primer lugar, se hace un coupage con las mismas variedades que empleamos para elaborar el cava y el vino. Seguidamente, se usa una técnica de deconstrucción molecular organoléptica que permite separar las moléculas del vino y así extraer el alcohol. Esta técnica continúa con la reconstrucción organoléptica que permite volver a unir las moléculas pero manteniendo el sabor y los aromas intactos. Obtenemos un espumoso fresco, agradable y muy equilibrado.

## CARACTERÍSTICAS

Este espumoso es afrutado y con una buena acidez en boca. Destaca su posgusto afrutado con sugerentes notas a fruta tropical y a cítricos. Es la opción perfecta para aquellos que no quieren consumir alcohol porque no les gusta, no lo toleran o se recomienda que no lo consuman.

## FICHA DE CATA



### Aspecto visual

Amarillo pálido y brillante.



### Aromas

Fresco y tropical, resaltado por notas cítricas vibrantes.



### Paladar

En boca es limpio y afrutado, con toques de frutas tropicales y de cítricos.



### Maridajes

Ideal como aperitivo. Su frescura y efervescencia lo hacen idóneo con quesos suaves y también ensaladas.