

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**.

Procedente de viña 100% ecológica. Un Cava reserva con ligeros aromas a frutos secos y pastelería.



El Cava Castell 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 a más de **2.000 años**, la uva del Cava Castell d'Or procede de parcelas que disfrutan de diversidad de microclimas, a consecuencia de la proximidad a la costa y la altitud de algunas viñas – hasta 750 m sobre el nivel del mar – dan lugar a un **cava con personalidad única**. Además, la gran extensión de tierra que trabajan nuestros agricultores, permite una **selección exclusiva** de los mejores racimos de cada subzona.

Marcado por las características orográficas y el **clima mediterráneo**, el Cava Castell d'Or es un cava equilibrado, elegante y limpio que se caracteriza por su honestidad y notas florales.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Xarel·lo 40%, Macabeu 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	>24 meses
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Acidez total (gr/l)	6,3
pH	3,02
Azúcar residual (gr/l)	1,2
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura recomendada para servir	6-8°C
Valor energético	293 kJ / 70 kcal
Ingredientes	Uva, licor de expedición, dióxido de azufre

GAMA COMPLETA





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 Superior**, y pasa más de 24 meses a la botella donde se realiza la segunda fermentación y la presa 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 a las nuestras cavas. Las levaduras autóctonas dan a nuestro cava su personalidad única.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Dorado, pálido brillante, con burbuja fina y persistente.



Aromas

Flor de Saúco con ligeros toques de fruto secos y fruta dulce al horno.



Paladar

Sabores bien integrados a fruta de hueso compotada con recuerdos a frutos secos y pastelería.



Maridajes

Ideal con sushi, langosta a la brasa, ostras y arroz marinero.