

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**.

Procedent de vinya 100% ecològica. Un Cava reserva amb lleugers aromes a fruits secs i pastisseria.



El Cava Castell 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 raïm del Cava Castell d'Or procedeix de parcel·les que gaudeixen de diversitat de microclimes, a conseqüència de la proximitat a la costa i l'altitud d'algunes vinyes – fins a 750 m sobre el nivell de la mar – donen lloc a un **cava amb personalitat única**. A més, la gran extensió de terra que treballen els nostres agricultors, permet una **selecció exclusiva** dels millors raïms de cada subzona.

Marcat per les característiques orogràfiques i el **clima mediterrani**, el Cava Castell d'Or és un cava equilibrat, elegant i net que es caracteritza per la seva honestat i notes florals.

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	>24 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Acidesa total (gr/l)	6,3
pH	3,02
Sucre residual (gr/l)	1,2
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	293 kJ / 70 kcal
Ingredients	Raïm, licor d'expedició, diòxid de sofre

GAMMA COMPLETA





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 Superior**, i passa més de 24 mesos a l'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 autòctons donen al nostre cava la seva personalitat única.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Daurat, pàl·lid brillant, amb bombolla fina i persistent.



Aromes

Flor de Saüc amb lleugers tocs de fruit secs i fruita dolça al forn.



Paladar

Sabors ben integrats de fruita de pinyol en compota i records de fruits secs amb pastisseria.



Maridatges

Ideal amb sushi, llagosta a la brasa, ostres i arròs mariner.