

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**.

Fresco y elegante con aromas a flores silvestres y notas torradas. Procedente exclusivamente de viñas ecológicas.



El Cava Cossetània 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.

En particular, el Cava Cossetània se inspira en la tribu íbera que habitó la zona del Penedès al s.VI A.C. La agricultura íbera tenía un papel capital en la base que sustentaba la sociedad y una cultura que giraba alrededor del ciclo de la natura y los cultivos. La agricultura era la fuente principal de riqueza de las poblaciones íberas durante la Edad del Hierro y el cultivo de la viña tuvo un papel capital y determinante. La tierra, los cultivos, la natura y sus ciclos y misterios marcaron la percepción del mundo de aquella sociedad. Aquel pueblo íbero es el punto de origen a milenios de tradición agrícola de este territorio.

Castell d'Or hace una apuesta firme por el respecto al medio ambiente con su **primera gama de cavas 100% ecológicos**, una versión renovada de un cava internacionalmente reconocido por su calidad excepcional.

DATOS TÉCNICOS

| | |
|--|---|
| Varietades | Xarel·lo 40%, Macabeo 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) | 6,2 |
| pH | 3,03 |
| Azúcar residual (gr/l) | 11 |
| Enólogo | Joan Rabadà |
| Formatos disponibles | 75 cl |
| Temperatura recomendada para servir | 6-8°C |
| Valor energético | 314 kJ / 75 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

Color limón intenso con destellos dorados.



Aromas

Flores silvestres, fruta verde deshidratada y notas de pan tostado.



Paladar

Buena combinación de fruta tropical y verde con toques de avellana.



Maridajes

Ideal con guisos de carnes blancas caseros, steak tartar o sashimi.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Bronce – **Decanter World Wine Awards 2025**
- Medalla de Oro – **Mundus Vini 2025**
- Medalla de Oro – **Premis Vinari 2024**
- Medalla de Plata – **International Wine Challenge 2024**
- Medalla de Plata – **Premis Vinari 2023**
- Medalla de Oro – **Mundus Vini 2021**

