CASTELL D'OR

COSSETÀNIA

CAVA BRUT RESERVA ORGÀNIC

D.O. CAVA
Comtats
de Barcelona

*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.***

Fresc i elegant amb aromes a flors silvestres i notes torrades. Procedent exclusivament de vinyes ecològiques.

*El **Cava Cossetània** 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.*

*En particular, el **Cava Cossetània** s'inspira en la tribu ibera que va habitar la zona del Penedès al s.VI A.C. L'agricultura ibera tenia un paper cabdal en la base que sustentava la societat i una cultura que girava al voltant del cicle de la natura i els cultius. L'agricultura era la font principal de riquesa de les poblacions iberes durant l'Edat del Ferro i el cultiu de la vinya va tenir un paper cabdal i determinant. La terra, els cultius, la natura i els seus cicles i misteris van marcar la percepció del món d'aquella societat. Aquell poble iber és el punt d'origen a mil·lennis de tradició agrícola d'aquest territori.*

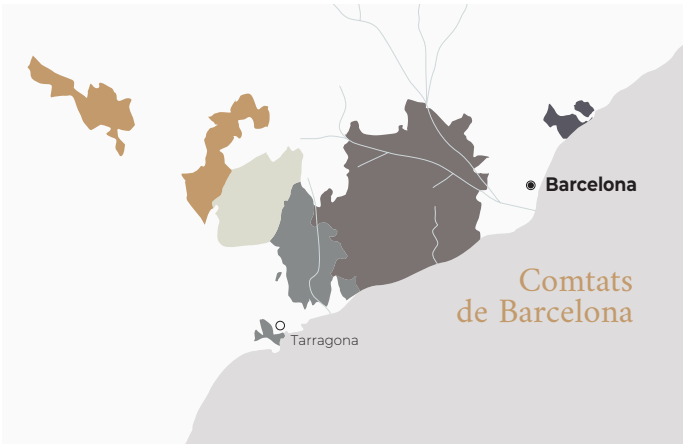
*Castell d'Or fa una aposta ferma pel respecte al medi ambient amb la seva **primera gamma de caves 100% ecològics**, una versió renovada d'un cava internacionalment reconegut per la seva qualitat excepcional.*

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)	6,2
pH	3,03
Sucre residual (gr/l)	11
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	314 kJ / 75 kcal
Ingredients	Raïm, licor d'expedició, diòxid de sofre

GAMMA COMPLETA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com



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
Color llimona intens amb reflexos daurats.

Aromes
Flors silvestres, fruita verda deshidratada i notes de pa torrat.

Paladar
Bona combinació de fruita tropical i verda amb tocs d'avellana.

Maridatges
Ideal amb guisats casolans, steak tartar o sashimi.

RECONEIXEMENTS

· Medalla de Bronze – **Decanter World Wine Awards 2025**
· Medalla d'Or – **Mundus Vini 2025**
· Medalla d'Or – **Premis Vinari 2024**
· Medalla de Plata – **International Wine Challenge 2024**
· Medalla de Plata – **Premis Vinari 2023**
· Medalla d'Or – **Mundus Vini 2021**

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com