CASTELL D'OR

COSSETÀNIA

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA ORGANIC

D.O. CAVA
Comtats
de Barcelona

*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 agricultures 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.***

Complejidad aromática y posgusto largo. 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.*

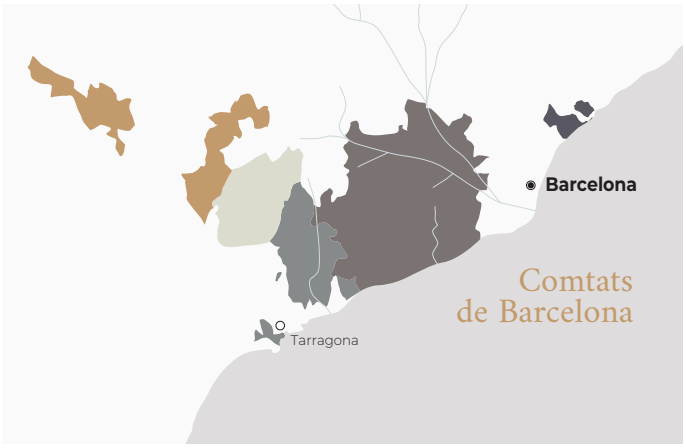
*Castell d'Or hace una apuesta firme por el respecto al medio ambiente con su **primera gama de cavas 100% ecológicos**, una versión renovada de un cava internacionalmente reconocido por su calidad excepcional.*

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Período de fermentación	9 días
Tiempo en botella	>30 meses
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Acidez total (gr/l)	6,3
pH	3,03
Azúcar residual (gr/l)	1,2
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura recomanada para servir	6-8°C
Valor energético	293 kJ / 70 kcal
Ingredientes	Uva, licor de expedición, dióxido de azufre

GAMA COMPLETA

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



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 30 meses en la botella donde se realiza la segunda fermentación y la toma 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 en nuestras cavas. La autólisis de las levaduras aportará particularidades únicas a este cava y, en este caso, una gran intensidad aromática.

FICHA DE CATA

Aspecto visual
Color amarillo intenso con reflejos dorados, burbuja fina y elegante, persistente en copa.

Aromas
Notas de frutos secos, bollería fina, con toques sutiles de manzana al horno, miel de romero y flores blancas. Ligeros toques de hinojo y almendra amarga.

Paladar
Textura cremosa y equilibrada, con una acidez refrescante que se integra a la perfección con las notas de frutos secos y manzana al horno. El postgusto es largo, con recuerdos de levadura y un punto salino.

Maridajes
Ideal para acompañar ostras, sushi de salmón, bacalao confitado o un risotto de setas.

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