

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**.

**Complexitat aromàtica
i postgust llarg.
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	>30 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Acidesa total (gr/l)	6,3
pH	3,03
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 30 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. L'autòlisi dels llevats aportarà particularitats úniques a aquest cava i, en aquest cas, una gran intensitat aromàtica.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Color groc intens amb reflexos daurats, bombolla fina i elegant, persistent en copa.



Aromes

Notes de fruits secs, brioixeria fina, amb tocs subtils de poma al forn, mel de romaní i flors blanques. Lleugers tocs de fonoll i ametlla amarga.



Paladar

Textura cremosa i equilibrada, amb una acidesa refrescant que s'integra a la perfecció amb les notes de fruits secs i poma al forn. El postgust és llarg, amb records de llevat i un punt salí.



Maridatges

Ideal per acompanyar ostres, sushi de salmó, bacallà confitat, o un risotto de bolets.