

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**.

***Un escumós sense alcohol
fresc i delicat amb notes
cítriques i tropicals. De
bombolla fina i persistent.***



El **Cabaret** va néixer a París a la fi del segle XV. A diferència de les típiques tavernes de l'època, servien menjar a més de vi. Aquests espais més refinats, es van convertir ràpidament en llocs de trobada d'escriptors, actors, músics o artistes que compartien inquietuds i idees culturals però també les ganes de viure i gaudir del moment.

El **Cabaret** es va popularitzar definitivament a París a la fi del segle XIX quan aquestes tavernes van obrir les seves portes a espectacles, balls i una estètica transgressora que ha arribat fins a la nostra època. Combinaven la sensualitat, la diversió i una àcida crítica a la moral de l'època que van fer un espai original i únic.

L'escumós **Cabaret** s'inspira en aquest esperit. Un escumós que manté la riquesa de sabors i l'estructura de les bombolles així com una acidesa notable. Un producte ideal per a que tothom pugui experimentar la nostra proposta també sense alcohol.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Xarel·lo 40%, Macabeu 30% i Parellada 30%
Grau d'alcohol (vol)	0,04 %
Acidesa total (gr/l)	7,8
pH	2,7
Sucre residual (gr/l)	35
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	5-7°C
Valor energètic	67 kJ / 16 kcal
Ingredients	Raim, most de raim concentrat rectificat (mcr), vi desalcoholitzat, aromes naturals. Conservants i antioxidants (Diòxid de carboni, diòxid de sofre, dicarbonat de dimetil)

*Pot contenir alcohol residual: <0,05%

GAMMA COMPLETA





ELABORACIÓ

L'elaboració d'aquest escumós és el resultat de la més avançada tecnologia en el sector enològic i químic. En primer lloc, es fa un coupage amb les mateixes varietats que fem per elaborar el cava i el vi. Seguidament, es fa servir una tècnica de deconstrucció molecular organolèptica que permet separar les molècules del vi i així extreure l'alcohol. Aquesta tècnica continua amb la reconstrucció organolèptica que permet tornar a unir les molècules però mantenint el sabor i els aromes intactes. Obtenim un escumós fresc, agradable i ben equilibrat.

CARACTERÍSTIQUES

Aquest escumós és afruitat i amb una bona acidesa en boca. Destaca el seu postgust afruitat amb suggerents notes a fruita tropical i cítrics. És l'opció perfecta per aquells que no volen consumir alcohol perquè no els agrada, no el toleren o es recomana que no en consumeixin.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Daurat pàl·lid amb bombolles fines i elegants.



Aromes

Notes exòtiques i refrescants de fruita tropical i delicats records cítrics.



Paladar

Bombolla fina i persistent. Acidesa molt ben equilibrada amb tocs de fruites tropicals i de cítrics.



Maridatges

Perfecte amb entrants suaus, amanides fresques o delicadeses salades.