

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 campesinas que trabajan con amor y respeto 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**.

***Cavas elaborados
con cosecha propia.
Selección exclusiva
de las mejores viñas.***



El Cava Castell d'Or 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. Con una larga tradición como región vitivinícola que se remonta a más de 2.000 años, la uva del Cava Castell d'Or procede de parcelas que disfrutaban de diversidad de microclimas, a consecuencia de la proximidad a la costa y la altitud de algunas viñas – hasta 750 m sobre el nivel del mar – dan lugar a un **cava con personalidad única**. Además, la gran extensión de tierra que trabajan nuestros agricultores, permite una **selección exclusiva** de los mejores racimos de cada subzona.

Marcado por las características orográficas y el **clima mediterráneo**, el Cava Castell d'Or es un cava equilibrado, elegante y limpio que se caracteriza por su honestidad y notas florales.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%

Edad de la viña

Más de 10 años

Temperatura de fermentación

16°C

Periodo de fermentación

9 días

Tiempo en botella

>12 meses

Grado de alcohol (vol)

11,50 %

Acidez total (gr/l)

6,2

pH

3,02

Azúcar residual (gr/l)

36

Temperatura de servicio recomendada

7-8°C

Enólogo

Joan Rabadà

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.



CRIANZA

Este Cava, que pertenece a la categoría de **Cava de Guarda**, pasa un mínimo de 12 meses en 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 las nuestras cavas. Las levaduras aportarán particularidades propias a nuestro cava.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Pálido muy brillante.



Aromas

Manzana, cítricos y levadura.



Paladar

Buen equilibrio con un final delicado y muy complejo.



Maridajes

Ideal como aperitivo en cualquier hora, también acompaña perfectamente arroces y postres.