

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**.

Viña seleccionada. Un cava fresco y con un fondo delicado de fruta blanca y ligeras notas anisadas.



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 disfrutaron 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

Parellada 60% y Chardonnay 40%

Edad de la viña

Más de 10 años

Temperatura de fermentación

16°C

Periodo de fermentación

9 días

Tiempo en botella

>24 meses

Grado de alcohol (vol)

11,50 %

Acidez total (gr/l)

6,2

pH

3,03

Azúcar residual (gr/l)

7

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 Superior**, y pasa más de 24 meses a la botella donde se realiza la segunda fermentación y la presa 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 a las nuestras cavas. Las levaduras autóctonas dan a nuestro cava su personalidad única.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Ligeramente dorado, buena permanencia de las burbujas y la corona.



Aromas

Pan de especias, membrillo. Ligeros toques anisados.



Paladar

Muy equilibrado, acidez muy integrada.



Maridajes

Platos complejos. Carnes guisadas a baja temperatura. Pescados guisados y al horno. Platos con trufa.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Plata – **Great Cavas Awards & Scores 2022**
- Medalla de Plata – **Premis Vinari 2021**
- Medalla de Plata – **50 Great Cavas 2020**

