



CASTELL D'OR

CABARET

Cava

INSPIRACIÓ

**El cabaret va nàixer 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, van esdevenir ràpidament en llocs de trobada d'escriptors, actors, músics o artistes que compartien inquietuds i idees culturals però també les ganes de divertir-se i gaudir del moment.

El Cabaret es va popularitzar durant la segona meitat del segle XIX i va assolir la seva època daurada a mitjanç del segle XX.

L'alegria, la diversió i la provocació van ser elements molt presents en aquest moviment que es va estendre per tota Europa i que va arribar a ser una manera d'entendre la vida.

El Cava Cabaret està inspirat en aquell esperit original i apassionat de viure. Gaudir del seu sabor i frescor per gaudir de l'alegria i del plaer.

La vida pot ser un cabaret.



Cabaret



CASTELL D'OR
CABARET
Cava
BRUT

CABARET
CASTELL D'OR

Cabaret

TERROIR

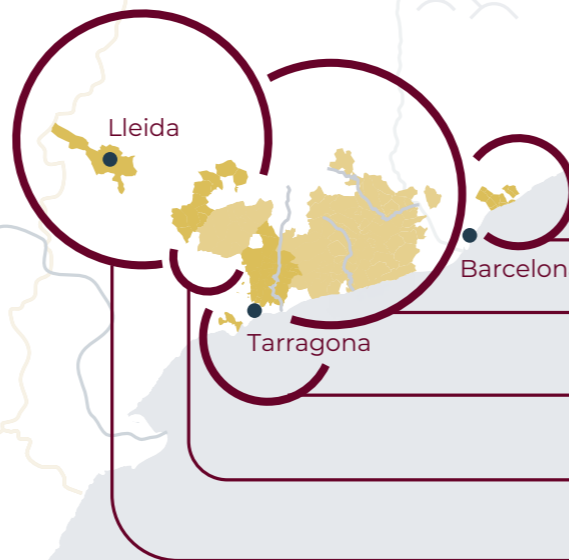
Amb una llarga tradició com a regió vitivinícola que es remunta a fa més de 2.000 anys.

El raïm del cava Castell d'Or procedeix de parcel·les que gaudeixen de diversitat de microclimes, a conseqüència de la proximitat a la costa i l'altitud d'algunes vinyes - fins a 750 m sobre el nivell de la mar.

Aquesta diversitat permet que les tres principals varietats de raïm autòctones del Cava s'adaptin als diferents paisatges de la regió segons les seves necessitats.

ORIGEN

Cabaret



Lleida

Barcelona

Tarragona

COMTATS DE BARCELONA

- SERRA DE MAR
- VALLS D'ANOIA – FOIX
- CONCA DEL GAIÀ
- SERRA DE PRADES
- PLA DE PONENT

**“CAVES ELABORATS AMB COLLITA PRÒPIA.
SELECCIÓ EXCLUSIVA DE LES MILLORS VINYES”**



Cabaret

ELABORACIÓ

Cada varietat 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. Aquest cava passa un mínim de 12 mesos a l'ampolla.

PRODUCCIÓ MITJANA

- RAÏM BLANC: 8.500 KG / HA
- RAÏM NEGRE: 8.000 KG / HA

Cabaret

DESCOBREIX MÉS...



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 cava fresc, notes de fruita i flors de sotabosc
Inspirat en la passió
per la vida i el Cabaret.*



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.

El Cava Cabaret recupera aquesta essència original **d'apassionar-se amb la vida**, de donar espai als nostres desitjos i viure de manera autèntica. El **Cava Cabaret** ens convida a compartir i deixar-nos captivar per la seva **elegància i sabor**. En definitiva, alcem les nostres copes i contagiem-nos d'aquest esperit: la vida pot ser un cabaret.

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

>12 mesos

Grau d'alcohol (vol)

11,50 %

Acidesa total (gr/l)

6,3

pH

3,04

Sucre residual (gr/l)

11

Temperatura de servei recomanada

7-8°C

Enòleg

Joan Rabadà

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.



ENVELLIMENT

Aquest Cava que pertany a la categoria de **Cava de Guarda** passa un mínim de 12 mesos en 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. Els llevats aportaran particularitats al nostre cava.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Daurat pàl·lid, reflexes verdosos.



Aromes

Poma, pera i flors de sotabosc.



Paladar

Fresc, reminiscències a codony, lleugeres notes de torrat i pastisseria.



Maridatges

Ideal amb plats de cuina asiàtica o amb un punt picant.

RECONeixEMENTS

- Medalla de Plata – **Mundus Vini 2022**
- Medalla de Bronze – **International Wine Challenge 2022**



CASTELL D'OR

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