

Flama d'Or D.O. Cava Brut

Een eeuwenoude traditie, het unieke klimaat van de Middellandse Zee en de ideale verhoudingen van lokale druivensoorten zijn het geheim van deze uitstekende cava. Een uitzonderlijk produkt van de regio Penèdes.

streek: **CAVA (ES)**

druif: **XAREL-LO/ MACABEO**

Xarel-lo 40%, Macabeo 40%, Parellada 20%

elavage: Hergisting in de fles. Minimum 14 maanden flesrijping in de kelders van Sant Sadurni d'Anoia.

gerecht: **Ideaal aperitief, maar ook lekker bij diverse soorten vis, schaaldieren en vlees. Deze cava is een ideale begeleider voor de hele maaltijd, van aperitief tot dessert.**

Aperitief, zalmcarpaccio, geitenkaas, oesters, vis met citroen of mosterdsaus

- **Or/Gold - Concours Mondial de Bruxelles**

- **Geselecteerd/Selectionné - Wijnkoopgids: 300 beste wijnen onder de 10€**

Dat deze cava duidelijk in de greep zit van de 60% xarello druiven, wordt meteen al aan de geur duidelijk. Want na de bleekgele, nog groenglanzende kleur met vinnige autostrades van minibelletjes, volgt een appelfris parfum, geurenkruidig, met verse granny smiths en citronella als dominante factor. Daarna, zeer aangenaam en toegankelijk qua smaak, met groene appel en peer tegen opnieuw een zesty, sprankelende citrus-background en een degelijke, grassige afdronc. Geen cava die ontkurkt wordt voor zijn overweldigende finesse of body, maar wel voor zijn fraîcheur en no nonsens karakter dat hij onder andere verkreeg na zo'n 14 maanden kelderrijping. Schenk deze onbekommerde cava daarom jong en fris, zo liefst rond de 6 à 7°C, eerder bij hapjes en lichte bereidingen dan bij zwaardere tafelacrobatie.

- **Argent/Silver - Mundus Vini**

- **Or/Gold - Concours Mondial de Bruxelles**

XAREL-LO: Witte druif uit Catalonië in het noordoosten van Spanje. Het is één van de meest aangeplante druiven in deze regio. Er worden verschillende stijlen wijnen van gemaakt, maar de bekendste is ongetwijfeld cava, waarin hij geassembleerd wordt met de Macabeu en de Parellada. De Xarel-lo wordt vooral gewaardeerd voor zijn zuren.

MACABEO: In Spanje is de macabeo een belangrijke druivensoort voor witte wijn. Hij is afkomstig van Catalonië. In de Rioja noemt men hem Viura.

De macabeo brengt elegante en fruitige wijnen voort, die op hun best zijn wanneer ze jong gedronken worden. /bron: www.TWIS.info

Degustatie

geur: **Uitgesproken aroma van verse druiven met toetsen van rijp fruit en citrusvruchten.**

smaak: **Sprankelend, evenwichtig en elegant met een lange afdronc. Fruitige nasmaak met vooral appel, peer en enige hints van citrusvruchten.**

Ligging **CAVA**

Cava is inmiddels de grootste mousserende wijn wereldwijd, waarvan er jaarlijks meer dan 150 miljoen flessen geproduceerd worden. Cava wordt gemaakt volgens de 'methode traditionnelle'.

Het Spaanse woord 'la cava' betekent holte of sleuf en werd gebruikt voor een gewelfde kelder. Rond 1800 kreeg het woord cava een edele klank, omdat ook de verkoop van dranken aan de Spaanse koninklijke familie ermee werd aangeduid.

GROND: Kalksteen, klei en zand.

KLIMAAT: Middellandse zee klimaat met milde winters en zonnige zomers. /bron: www.TWIS.info

Producent **CASTELL D'OR - Coöperatie**

oppervlakte(ha)

Presentation: Cavas and Wines from Castell d'Or are the result of the great job done by the eight cooperative located in several wine regions of Catalonia. The characteristics from each one of this region give them a unique personality. Thanks to union and cooperative work, Castell d'Or and the members of the cooperative cellars, have high tech installations, are respectful with the environment vineyards and have a professional team who oversee the entire process, from grape growing, enology and commercialization worldwide. Castell d'Or is certificated by ISO22000/2005.

Vineyard: The main varieties for elaborating this amazing CAVA (traditional method) are Xarel-lo, Macabeu, Parellada and Trepat.



Harvest: Bringing together the knowledge and the experience of nine different wine-elaborating cooperatives with different Origin Denominations from Catalonia, and the labour carried out by their vine-growers, technicians and oenologists, Castell d'Or produces wines, cavas and olive oils which have earned great recognition all over the world

Cellar: The cellar from l'Espluga de Francolí was named Catedral del Vi (Wine Cathedral) by the catalan writer Àngel Guimerà. This denomination was soon used for other cellars built at the beginning of the 20th century by architects such as Cèsar Martinell, follower of Antoni Gaudí, and Domenech i Montaner and his son Pere Domènech Roura. If you want to know more about modernism art and how it was applied to the wine-growing agro-industry, come and visit the cellars in l'Espluga de Francolí, Barberà de la Conca or Vila-rodona, a real work of art.

The wines: Castell d'Or is Cava Appellation. A sparkling wine which has a long and a own tradition. A fancy, sparkling and versatile wine. The traditional method is the responsible of the pleasant bubbles which appears after the second fermentation of quality wines, with a minimum aging of 12 months.

Unique Cava quality and value

