

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**.

Del coupage de Cabernet Franc y Merlot nace un vino potente y carnoso, de amplia complejidad aromática.



Hace más de 2000 años que se elabora vino en Cataluña, un dato que confirma la gran calidad de los vinos que se producen. **El Vino Tinto Castell d'Or** se ubica a la **DO Catalunya**, una DO moderna, versátil e innovadora que potencia la calidad de sus productos.

El Vino Tinto Castell d'Or es un vino elaborado con la variedad **Cabernet Franc y Merlot**, dos de las variedades s de uva más populares para elaborar vinos tintos con aromas ricos a frutas maduras.

El Vino Tinto Castell d'Or de la DO Catalunya es un vino **potente e intenso, de color brillante y profundo, con una amplia complejidad aromática** que lo dotan de personalidad, equilibrio y expresividad.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Cabernet Franc 50% y Merlot 50%

Edad de la viña

Más de 10 años

Temperatura de fermentación

16°C

Periodo de fermentación

9 días

Grado de alcohol (vol)

12 %

Temperatura de servicio recomendada

13-15°C

Enólogo

Joan Rabadà

VIÑA Y VENDIMIA

La recogida del fruto es la culminación de todo un ciclo natural donde los agricultores respetan los tiempos y cuidan de la planta en todas sus fases. En esta etapa, velamos por el estado óptimo de maduración, el buen estado sanitario de los racimos, el sistema de recogida y el transporte rápido y respetuoso del fruto hasta nuestras modernas instalaciones donde seleccionamos el mosto de calidad más elevada para la creación de nuestros vinos.

Este vino se elabora a partir del **coupage** de dos variedades: **Merlot y Cabernet Franc** que dan lugar a un vino carnoso, con aromas a frambuesas y frutos rojos.



ELABORACIÓN

Buscamos obtener un mosto con las mejores características organolépticas. Por este motivo, se hace un proceso de prensado controlando la presión de manera rigurosa para que sea la menor posible y obtener una materia prima excelente. A través de temperatura controlada, se refrenan la acción de las levaduras haciendo que el proceso de conversión de los azúcares en alcohol sea la más adecuada por su contenido alcohólico, para potenciar el sabor final de nuestros productos y para su conservación adecuada.

El Vino Tinto Castell d'Or es un **vino de una elevada concentración de color, brillante e intenso, con aromas a cereza y fruta madura que tiene una potencia y taninos agradables al paladar.**

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Rojo rubí intenso.



Aromas

Frutos rojos, cereza, mora y ciruela.



Paladar

Buena potencia y taninos agradables.



Maridajes

Carnes, asados, patés, embutidos, queso, pescado azul.

