



CASTELL D'OR

VI NEGRE - VINO TINTO - RED WINE RESERVA

Raïm - Uvas - Grapes
CABERNET SAUVIGNON

Alcohol
14'5% vol.

PACKAGING

Ampolla: **Bordelesa seducció 75 cl.**

Botella: **Bordelesa seducción 75 cl.** - Bottle: **Bordeaux Seduction 75 cl.**

Caixa / Caja / Box: **6 unit.** - Pes caixa / Peso caja / Weight box: **8 kg.**

Palet: **80 x 120 x 180 cm.** - **125** Caixes / Cajas / Boxes - **5 C.**

Pes palet / Peso palet / Weight palet: **1.000 kg.**

EXAMEN VISUAL

Color vermell picota profund, net i brillant.

EXAMEN OLFACTIU

Aromes a espècies, fruita madura, roure nou.

EXAMEN GUSTATIU

Expressiu i equilibrat, boca estructurada, amb cos, notes de la fruita madura molt elegants.

IMPRESSIÓ FINAL

El final és llarg i persistent, en el retronasal apareixen de nou notes de fruites madures.

Criança: 12 mesos, en bótes de roure americà i francès. Repòs en ampolla durant més de 12 mesos.

Consum òptim: És un vi que per les seves qualitats promet una molt bona evolució en l'ampolla, si es conserva en condicions òptimes.

Gastronomia: Aus (capó farcit, confit o magret d'ànec) i carns vermelles.

Temperatura ideal: 13 - 15° C

EXAMEN VISUAL

Color rojo picota profundo, limpio y brillante.

EXAMEN OLFATIVO

Aromas a especias, fruta madura, roble nuevo, vainilla, canela y regaliz.

EXAMEN GUSTATIVO

Expresivo y equilibrado, boca estructurada, con cuerpo, notas de la fruta madura muy elegantes.

IMPRESIÓN FINAL

El final es largo y persistente, en retronasal aparecen de nuevo notas de frutas maduras.

Crianza: 12 meses, en barricas de roble americano y francés. Reposo en botella durante más de 12 meses.

Consumo óptimo: Es un vino que por sus cualidades promete una muy buena evolución en la botella, si se conserva en condiciones óptimas

Gastronomía: Aves (capón relleno, confit o magret de pato) y carnes rojas.

Temperatura ideal: 13 - 15° C

VISUAL EXAMINATION

Deep, dark red, clean and brilliant.

AROMA EXAMINATION

Aromas of spices, ripe fruit, new oak, vanilla, cinnamon and liquorice.

TASTE EXAMINATION

Expressive and well balanced, well structured in the mouth, full-bodied, elegant signs of ripe fruit.

FINAL IMPRESSION

The end is long and persistent, in retro-nasal they appear of new notes of mature fruits.

Optimum consumption: A wine whose qualities ensure a very good evolution in the bottle, if kept in optimum conditions.

Ageing: 12 months, in American and French oak barrels. Rest in bottle for more than 12 months.

Gastronomy: Fowl (stuffed capon, duck) and red meats.

Ideal temperature: 13 - 15° C