



# CASTELL D'OR

VI ROSAT - VINO ROSADO - ROSE WINE

**Raïm - Uvas - Grapes**

TREPAT

**Alcohol**

11'5% vol.

---

## PACKAGING

Ampolla: **Bordelesa tradició 75 cl.**

Botella: **Bordelesa tradición 75 cl.** - Bottle: **Bordeaux Tradition 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

Rosa gerd, brillant i molt atractiu.

### EXAMEN OLFACTIU

Intensos aromes de fruites i florals de llarga persistència; delicat i fi al nas.

### EXAMEN GUSTATIU

Molt fresc i carnós. L'acidesa del vi està present i es deixa sentir però es manté ben integrada dins el conjunt.

### IMPRESSIÓ FINAL

Vi amb personalitat, final de boca llarg i delicat.

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

**Gastronomia:** Tot tipus de pastes, arrossos, carns blanques, peixos, amanides i aperitius.

Temperatura ideal: 6 - 8° C.

### EXAMEN VISUAL

Rosa frambuesa, brillante y muy atractivo.

### EXAMEN OLFATIVO

Intensos aromas frutales y florales de larga persistencia; delicado y fino a la nariz.

### EXAMEN GUSTATIVO

Muy fresco y carnoso. La acidez del vino está presente y se deja notar pero permanece bien integrada dentro del conjunto.

### IMPRESIÓN FINAL

Vino con personalidad, final de boca largo y delicado.

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

**Gastronomía:** Todo tipo de pastas, arroces, carnes blancas, pescados y ensaladas, así como aperitivos.

Temperatura ideal: 6 - 8° C.

### VISUAL EXAMINATION

Raspberry-rose colour, bright and very attractive.

### AROMA EXAMINATION

Intense lingering fruit and floral aromas; delicate and smooth in the nose.

### TASTE EXAMINATION

Very fresh with strong texture. The acidity of the wine is present and noticeable but well integrated in the whole.

### FINAL IMPRESSION

A wine with personality, delicate with a long aftertaste.

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

**Gastronomy:** All kinds of pasta, rice, white meats, fish, salads and aperitifs.

Ideal temperature: 6 - 8°