

# COSSETÀNIA

CHARDONNAY



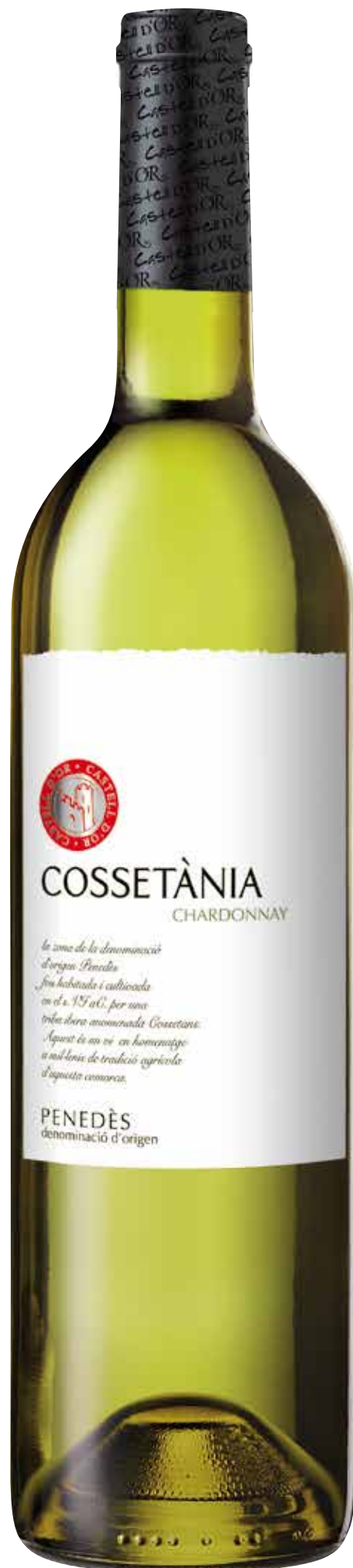
La zona del Penedès fou habitada i cultivada en el s. VI A.C. per una tribu ibera anomenada Cossetans. Aquest vi és un homenatge a mil.lennis de tradició agrícola a la comarca del Penedès.

La zona del Penedès fue habitada y cultivada en el s. VI A.C. por una tribu íbera llamada Cossetans. Este vino es un homenaje a milenios de tradición agrícola en la comarca del Penedès.

The area of Penedès was inhabited and cultivated from the 6<sup>th</sup> century BC by an iberian tribe called Cossetans. This wine is a tribute to millenia of agricultural tradition in the region of the Penedès.



Castell d'Or<sup>SL</sup>



# COSSETÀNIA

CHARDONNAY

## NOTA DE CATA

**Marca:** COSSETÀNIA  
**Celler:** Castell d'Or

**D.O.** Penedès  
**Tipus** Blanc  
**Raïm** CHARDONNAY  
**Ampolla** Bordelesa Seducció 75 cl.  
**Alcohol** 12,5% vol.

### EXAMEN VISUAL

En l'aspecte visual presenta un color groc brillant amb matisos daurats, net i brillant.

### EXAMEN OLFACTIU

Aromes d'intensitat mitjana que evocuen la poma verda, la pinya, la pruna i l'albercoc. Notes florals de tarongina i d'altres.  
Gran expressió varietal d'aromes.

### EXAMEN GUSTATIU

En boca es presenta fresc, cremós, rodó i amb un gust de retorn marcadament afruitat i equilibrat.

### IMPRESSIÓ FINAL

Vi amb personalitat, agradable i de persistència aromàtica.

**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, marisc i amanides.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

## FICHA DE CATA

**Marca:** COSSETÀNIA  
**Bodega:** Castell d'Or

**D.O.** Penedès  
**Tipus** Blanco  
**Uvas** CHARDONNAY  
**Botella** Bordelesa Seducció 75 cl.  
**Alcohol** 12,5% vol.

### EXAMEN VISUAL

En el aspecto visual presenta un color amarillo brillante con matices dorados, limpio y brillante.

### EXAMEN OLFATIVO

Aromas de intensidad media que recuerdan a la manzana verde, piña, ciruela y albaricoque. Notas florales, azahar y otras.  
Gran expresión varietal de aromas.

### EXAMEN GUSTATIVO

En boca se presenta fresco, cremoso, redondo y con un retrogusto marcadamente afruitado y equilibrado.

### IMPRESIÓN FINAL

Vino con personalidad, agradable y persistencia aromática.

**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, ensaladas y mariscos.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

## TASTING NOTES

**Brand:** COSSETÀNIA  
**Producer:** Castell d'Or

**D.O.** Penedès  
**Type** White  
**Grapes** CHARDONNAY  
**Bottle** Bordeaux Seduction 75 cl.  
**Alcohol** 12,5% vol.

### VISUAL EXAMINATION

Bright yellow with shades of gold, clean and brilliant.

### AROMA EXAMINATION

Aromas of medium intensity that evoke the green apple, pineapple, plum and apricot.  
Hints of flowers, orange-blossom and others.

### TASTE EXAMINATION

In the mouth it is fresh, creamy, well-rounded, with an aftertaste which is fruity and balanced.

### FINAL IMPRESSION

A wine with character, pleasant and persistently aromatic.

**Optimum consumption:** Its 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 shellfish.

Ideal temperature: 6 - 8° C

Producte elaborat segons el Reglament i Plec de Condicions de la Denominació d'Origen / Producto elaborado según Reglamento y pliego de condiciones Denominación de Origen / Product elaborated according D.O. specifications and Regulation.

## PACKAGING

Caixes **6 unit.**  
Pes **8 kg.**  
Palet 80 x 120 x 180 cm.  
Palet 125 caixes 6 ampolles - 5 C.  
Pes palet **1.000 kg.**

Cajas **6 unit.**  
Peso caja **8 kg.**  
Palet 80 x 120 x 180 cm.  
Palet 125 cajas 6 botellas - 5 C.  
Peso palet **1.000 kg.**

Box **6 unit.**  
Weight box **8 kg.**  
Palet 80 x 120 x 180 cm.  
Palet 125 boxes 6 bottles - 5 C.  
Weight palet **1.000 kg.**



Castell d'Or<sup>SL</sup>