

# COSSETÀNIA

CABERNET SAUVIGNON

**RESERVA**



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**



# COSSETÀNIA

CABERNET SAUVIGNON

RESERVA

## NOTA DE CATA

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

**D.O.** Penedès  
**Tipus** Reserva  
**Raïm** CABERNET SAUVIGNON  
**Criança** En bótes de roure americà i francès durant 12 mesos. Repòs en ampolla durant 12 mesos.

**Ampolla** Bordelesa Seducció 75 cl.  
**Alcohol** 14% vol.

## EXAMEN VISUAL

Vi negre amb aspecte noble, amb color d'alta intensitat, elegant vermell cirera o pruna molt madura. Fosc i una mica apagat, com correspon als vins madurs de criaça.

## EXAMEN OLFACTIU

Al nas, gran concentració de fruita molt madura en mermelada. Prunes negres, móres, figues seques. La complexitat aromàtica es va mostrant successivament apareixent una gran varietat de matisos ben conjugats. Aromes d'espècies variades, destacant el pebre negre, la nou moscada i la vainilla. Tot això deixant entrellucar unes excel·lents bótes de roure que aporten complexitat al conjunt aromàtic però sense tapar res i sense mostrar-se tal i com la mateixa fusta, sinó amb l'efecte d'arrodoniment i conjunció d'aromes i sabors.

## EXAMEN GUSTATIU

A la boca, darrera de la seva complexitat aromàtica, aquest vi es mostra amb cos, saborós i ben estructurat. Equilibri total entre suavitat-acidesa-tanins, mostrant-se aquests últims madurs però fermes, procedents de raïm ben madurat pel sol. Gust de retorn ample i llarg amb final net i aromàtic.

## IMPRESSIÓ FINAL

Un gran vi. Amb personalitat, caràcter, potència i finesa.

**Consum Òptim:** Ja és un vi de gran qualitat; per la seva constitució posseeix llarga vida, podent mantenir la seva qualitat o fins i tot augmentar-la amb el temps.

**Gastronomia:** Carns vermelles i tot tipus de caça. Plats amb salses, formatges curats, embotits ibèrics.

Temperatura ideal: 13-15°

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.

## FICHA DE CATA

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

**D.O.** Penedès  
**Tipo** Reserva  
**Uvas** CABERNET SAUVIGNON  
**Criança** En barricas de roble americano y francés durante 12 meses. Reposo en botella durante 12 meses

**Botella** Bordelesa Seducción 75 cl.  
**Alcohol** 14% vol.

## EXAMEN VISUAL

Vino tinto con aspecto noble, de alta intensidad de color, con elegante rojo cereza o ciruela muy madura, oscuro y algo apagado, como corresponde a los vinos maduros de crianza.

## EXAMEN OLFATIVO

En nariz gran concentración de fruta, muy madura, en mermelada. Ciruelas negras, moras, higos secos. La complejidad aromática se va mostrando sucesiva mente, apareciendo variedad de buenos matices bien conjuntados. Aromas de especias variadas, destacando pimienta negra, nuez y vainilla. Todo ello dejando adivinar unas excelentes barricas de roble que aporta complejidad al conjunto aromático pero sin tapar nada y sin mostrarse tal cual la madera misma, sino su efecto de redondeo y conjunción de aromas y sabores.

## EXAMEN GUSTATIVO

En boca, tras su complejidad aromática, este vino se muestra con cuerpo, sabroso y bien estructurado. Equilibrio total entre suavidad-acidez- taninos, mostrandose estos últimos maduros, pero firmes, procedentes de uvas bien maduadas por el sol. Retrogusto amplio y largo, con final limpio y aromático.

## IMPRESIÓN FINAL

Un gran vino. Con personalidad, caràcter, potencia y finura.

**Consumo óptimo:** Ya es un vino de gran calidad; por su constitución posee larga vida, pudiendo mantener su calidad e incluso aumentarla con el tiempo.

**Gastronomía:** Carnes rojas y todo tipo de caza. Platos salseados, quesos curados, embutidos ibéricos...

Temperatura ideal: 13-15° C

## TASTING NOTES

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

**D.O.** Penedès  
**Type** Reserve  
**Grapes** CABERNET SAUVIGNON  
**Ageing** American and French oak barrels for 12 months, 12 months in the bottle.  
**Bottle** Bordeaux Seduction 75 cl.  
**Alcohol** 14% vol.

## VISUAL EXAMINATION

A red wine of noble appearance, intense colour of elegant cherry-red or very ripe plum, dark and rather dull, as is usual in mature crianza wines.

## AROMA EXAMINATION

In the nose, a concentration of very ripe fruit of thick texture. Black plums, blackberries and dried figs. Its aromatic complexity is revealed gradually, with a variety of well combined shades. The aromas of various spices, especially black pepper, walnut and vanilla. All of these features enhanced by the use of excellent oak barrels which add a complexity to the overall aroma, which however, do not hide the effect of the wood itself, which rounds off and blends aromas and flavour.

## TASTE EXAMINATION

In the mouth, after the initial aromatic complexity, this wine is full-bodied, tasty and well structured. Perfect balance between smoothness, acidity and tannins, the latter of which are mature but firm, coming as they do from grapes well matured by the sun. Aftertaste is ample and long, with a clean, aromatic ending.

## FINAL IMPRESSION

A great wine. With character, potent and fine.

**Optimum consumption:** Already a great wine, it is endowed with a long life which maintains its quality and may even improve it with time.

**Gastronomy:** Red meats and all kinds of game, sauces, mature cheeses, "Ibérico" sausages.

Ideal temperature: 13-15° C



CASTELL D'OR