

# COSSETÀNIA

MERLOT



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

## MERLOT

### NOTA DE CATA

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

**D.O.** Penedès  
**Tipus** Rosat  
**Raïm** MERLOT  
**Ampolla** Bordelesa Seducció 75 cl.  
**Alcohol** 12% vol.

#### EXAMEN VISUAL

Color vermell cirera radiant d'alta intensitat i brillant.

#### EXAMEN OLFACTIU

Aromes florals, de fruita exòtica i de móres, destacant principalment els aromes propis de la varietat.  
Gran expressió varietal d'aromes.

#### EXAMEN GUSTATIU

A la boca és golós, intens, ampli i aromàtic, amb notes de fruites i caramel.  
Gust de retorn llarg i saborós.

#### IMPRESSIÓ FINAL

Vi amb personalitat, potent, expressiu i agradable, de llarga 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 i amanides, així com aperitius.

Temperatura ideal: 6 - 8°

### FICHA DE CATA

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

**D.O.** Penedès  
**Tipus** Rosado  
**Uvas** MERLOT  
**Botella** Bordelesa Seducció 75 cl.  
**Alcohol** 12% vol.

#### EXAMEN VISUAL

Radiante color rojo cereza de intensidad alta y brillante.

#### EXAMEN OLFATIVO

Aromas florales, de fruta exótica y de zarzamora, destacando principalmente los aromas propios de la variedad.  
Gran expresión varietal de aromas

#### EXAMEN GUSTATIVO

En boca es goloso, intenso, amplio y aromático, con notas de frutas y caramelo.  
Retrogusto largo y sabroso.

#### IMPRESIÓN FINAL

Vino con personalidad, potente, expresivo y agradable y de larga 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 y ensaladas, así como aperitivos.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

### TASTING NOTES

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

**D.O.** Penedès  
**Type** Rosé  
**Grapes** MERLOT  
**Bottle** Bordeaux Seduction 75 cl.  
**Alcohol** 12% vol.

#### VISUAL EXAMINATION

Radiant cherry-red colour of great intensity and brilliance.

#### AROMA EXAMINATION

Floral aromas and of exotic fruits and blackberry, with emphasis on the aromas characteristic of the variety of grape.

#### TASTE EXAMINATION

In the mouth a thick sweetness, intense, ample and aromatic with shades of fruit and caramel.  
Aftertaste long and full of flavour.

#### FINAL IMPRESSION

A wine with character, potent, expressive and pleasant and of long aromatic persistence.

**Optimum consumption:** A wine which ensures a 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° 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**