

COSSETÀNIA

XAREL·LO



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 6th 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

XAREL·LO

NOTA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Celler: Castell d'Or

D.O. Penedès
Tipus Blanc
Raïm XAREL·LO
Ampolla Bordelesa Seducció 75 cl.
Alcohol 12% vol.

EXAMEN VISUAL

Color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses. És brillant i el seu aroma recorda la fruita verda, especialment poma i pera.

EXAMEN OLFACTIU

És admirable la netedat del seu bouquet, i amb el domini d'aromes de poma, pera i pinya.

EXAMEN GUSTATIU

Fresc i equilibrat al paladar, amb un encertat punt d'acidesa, es defineix com un característic blanc jove del Penedès.

IMPRESSIÓ FINAL

Vi amb personalitat, fresc i molt ampli, amb un final aromàtic on s'imposa la singularitat varietal.

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
Tipo Blanco
Uvas XAREL·LO
Botella Bordelesa Seducción 75 cl.
Alcohol 12% vol.

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Es brillante y su aroma recuerda la fruta verde, especialmente manzana y pera.

EXAMEN OLFATIVO

Admirable es la limpieza de su bouquet, y con unos aromas de manzana, pera y piña dominantes.

EXAMEN GUSTATIVO

Fresco y equilibrado al paladar, con un acertado punto de acidez, se define como un característico blanco joven del Penedès.

IMPRESIÓN FINAL

Vino con personalidad, fresco y muy amplio, con un final aromático donde se impone la singularidad varietal.

Consumo óptimo: Es un vino que por sus cualidades promete 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 XAREL·LO
Bottle Bordeaux Seduction 75 cl.
Alcohol 12% vol.

VISUAL EXAMINATION

Pale yellow with green tones. Brilliant with the aroma evoking green fruit, particularly apples and pears.

AROMA EXAMINATION

An admirably clean bouquet with some aromas of apple, pear and pineapple predominating.

TASTE EXAMINATION

Fresh and balanced in the palate with an appropriate touch of acidity. A characteristic young Penedès white wine.

FINAL IMPRESSION

A wine with character, fresh and ample, with an aromatic finish in which the grape varieties stand out.

Optimum consumption: Its qualities ensure a 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