

# TEMPLER

GARNATXA | SAMSÓ  
CRIANÇA • CRIANZA



De relleu accidentat i feréstec, amb un clima de grans contrastos, el massís muntanyós del Montsant produeix vins de gran caràcter que deuen l'origen de la seva elaboració als monjos cartoixans a l'Edat Mitjana.

De relieve accidentado y agreste, con un clima de grandes contrastes, el macizo montañoso del Montsant produce vinos de gran carácter que deben el origen de su elaboración a los monjes cartujanos en la Edad Media.

Of rugged and abrupt contours, and with a climate of great contrasts, the Montsant mountain range produces wines of great character whose origin stems from the craft and skill of the monks in the Middle Ages.



MONTSANT  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



CASTELL D'OR

# TEMPLER

## NOTA DE CATA

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

**D.O.** Montsant  
**Tipus** Negre Criança  
**Raïm** GARNATXA  
SAMSÓ  
**Ampolla** Bordelesa Elegance 75 cl.  
**Alcohol** 14,5% vol.

### EXAMEN VISUAL

Color vermell picota amb el ribet violaci, molt cobert.

### EXAMEN OLFACTIU

Entre els aromes destaquen les fruites madures, magrana i móres, juntament amb notes balsàmiques. Quan porta una mica de temps obert apareixen les aromes de vainilla dolça i els torrats de bóta.

### EXAMEN GUSTATIU

Abundant taní a la boca, però al mateix temps elegant, madur i profund.

### IMPRESSIÓ FINAL

Resulta ser un vi molt concentrat i fresc, amb l'acidesa ben integrada, donant lloc a un equilibri molt interessant amb la seva vinositat i la seva gran estructura.

**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:** Rostits, carns vermelles, graellades de carn, plats de caça, formatges, etc.

Temperatura ideal: 13 - 15° C, molt recomanable la seva decantació prèvia.

## FICHA DE CATA

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

**D.O.** Montsant  
**Tipus** Tinto Crianza  
**Uvas** GARNACHA  
CARIÑENA  
**Botella** Bordelesa Elegance 75 cl.  
**Alcohol** 14,5% vol.

### EXAMEN VISUAL

Color rojo picota con el ribete violáceo, muy cubierto.

### EXAMEN OLFATIVO

Entre los aromas destacan las frutas maduras, granada y moras, a la vez que las notas balsámicas. Cuando lleva un tiempo abierto aparecen los aromas de vainilla dulce y los tostados de barrica.

### EXAMEN GUSTATIVO

Abundante tanino en boca, pero a su vez elegante, maduro y profundo.

### IMPRESIÓN FINAL

Resulta ser un vino muy concentrado y fresco, con la acidez bien integrada, dando lugar a un equilibrio muy interesante con su vinosidad y su gran estructura.

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

**Gastronomía:** Asados, carnes rojas, parrilladas de carne, platos de caza, quesos, etc.

Temperatura ideal: 13 - 15° C., muy recomendable su previa decantación.

## TASTING NOTES

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

**D.O.** Montsant  
**Type** Red Crianza  
**Grapes** GRENACHE  
CARIÑENA  
**Bottle** Bordeaux Elegance 75 cl.  
**Alcohol** 14,5% vol.

### VISUAL EXAMINATION

Deep, dark red with a violet border, opaque.

### AROMA EXAMINATION

The outstanding aromas are ripe fruits, pomegranates and blackberries, as well as balsamic features. Some time after uncorking the bottle the aromas of sweet vanilla and of wood appear.

### TASTE EXAMINATION

Abundance of tannin in the mouth, but at the same time elegant, mature and deep.

### FINAL IMPRESSION

A highly concentrated fresh wine, with a well-integrated acidity, producing an interesting balance between its wine qualities and its great structure.

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

**Gastronomy:** Roasts, red meats, grilled meats, game, cheeses, etc.

Ideal Temperature :13 - 15°C (Decanting is recommended).

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 botles - 5 C.  
Weight palet **1.000 kg.**



CASTELL D'OR