CASTELL D'OR

VINO BLANCO · DO TERRA ALTA

*Castell d'Or es la herencia de las primeras cooperativas fundadas a finales del s. XIX y principios del s. XX. En la actualidad, somos un total de **16 cooperativas**, que representan a más de 2.200 familias de agricultures que trabajan con amor y respeto la naturaleza.*

Unidos por un objetivo, construir un proyecto común con valor, con carácter, con tradición... un verdadero Castillo de Oro, que favorezca el desarrollo de nuestros socios, beneficiarios directos de su esfuerzo.

*Desde 2005, en Castell d'Or, seleccionamos las mejores viñas y contamos con modernas instalaciones para crear un producto exclusivo, con personalidad y de categoría **Prémium.***

Carácter varietal, fresco y vibrante, con aromas de flores de almendro, fruta blanca y toques cítricos.

*El **Vino Blanco DO Terra Alta** se elabora a partir de la variedad Garnacha blanca, característica de la zona. En el sur de Cataluña, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas, encontramos la cuna de este vino. Un terroir propio de interior pero con las influencias cálidas del Mar Mediterráneo.*

*Las viñas se extienden en terrazas irregulares sobre un suelo rico en calcáreo y tiza. Mayoritariamente, concentrada en el tercio central de la zona de producción, **entre 350 y 550 metros de altitud**. Crecen en un clima continental con abundantes horas de sol y lluvia escasa. Rodeadas de cordilleras y pequeños ríos, bosques de encina y pino carrasco, las viñas trabajan en condiciones límites. Sin embargo, la vida se abre paso y descubrimos todo un mundo de flores silvestres, almendros, olivos y fauna autóctona como aves rapaces, zorros o perdices que viven libremente.*

*Descubriréis un vino fresco y floral con toques cítricos que capta la esencia de **un entorno tan extremo como fabuloso**.*

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Garnacha blanca 100%
Añada	2023
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo de fermentación	9 días
Grado de alcohol (vol)	13,50 %
Acidez total (gr/l)	3,5
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura de servicio recomandada	6-8°C
Valor energético	318 kJ / 76 kcal
Ingredientes	Uva
Conservantes y antioxidantes	Sulfitos

GAMA COMPLETA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com

VIÑA Y VENDIMIA

La recogida del fruto es la culminación de todo un ciclo natural dónde los agricultores **respetan los tiempos y cuidan de la planta** en todas sus fases. En esta etapa, desde Castell d'Or velamos por el estado óptimo de maduración, el buen estado sanitario de los racimos, el sistema de recogida así como el transporte rápido y respetuoso del fruto hasta nuestras modernas instalaciones donde seleccionamos el mosto de calidad más elevada por la elaboración de nuestros vinos.

ELABORACIÓN

Buscamos obtener un mosto con las mejores características organolépticas. Por este motivo, se hace un proceso de prensado controlando la presión de manera rigurosa para que sea la menor posible y obtener una materia prima excelente. A través de temperatura controlada, se refrenan la acción de las levaduras haciendo que el proceso de conversión de los azúcares en alcohol sea la más adecuada por su contenido alcohólico, para potenciar el sabor final de nuestros productos y para su conservación adecuada.

FICHA DE CATA

Aspecto visual
Color limón, brillante y limpio.

Aromas
Aromas a melón, pera, flores de almendro y cítricos.

Paladar
Fresco y amable con pronunciada fruta blanca. Posgusto largo en boca.

Maridajes
Ideal para todo tipo de aperitivos, ensaladas César y comida asiática.

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com