

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 campesinas 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**.

Vino potente, robusto y penetrante. Aromas a fruta negra madura. Elaborado de viñas con más de 50 años.



El **Vino Abadía Mediterrània de Castell d'Or** es un producto de la **DOQ Priorat**, una Denominación que nos aporta unos vinos muy especiales y representativos de la singularidad de un territorio único, donde la tierra es pobre en materia orgánica y esto provoca que las plantas que se desarrollan tengan una concentración muy alta de mineralidad que se transmite en cada botella de vino de la DOQ Priorat.

Este vino nace de las fincas viejas de **Bellmunt del Priorat**, donde el suelo de pizarra y la escasa pluviometría otorgan a éste una gran intensidad a este vino. El cultivo en pendientes que superan el 15% de desnivel y el clima seco definen el carácter de un vino estructurado de sabor intenso y aromas propios de la DOQ Priorat.

De las variedades históricas, **Garnacha y Cariñena** características de la comarca del Priorat, nace el **Vino Abadía Mediterrània**.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Garnacha Negra 50% y Carinyena 50%

Edad de la viña

Más de 50 años

Temperatura de fermentación

16°C

Periodo de fermentación

9 días

Tiempo en bodega de roble francés

>10 meses

Grado de alcohol (vol)

14,5 %

Temperatura de servicio recomendada

13-15°C

Enólogo

Joan Rabadà

VIÑA Y VENDIMIA

La recogida del fruto es la culminación de todo un ciclo natural donde 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.

La **Garnacha Negra** tiene un perfil aromático, sugerente, de gran complejidad, y produce vinos muy estructurados. La **Cariñena**, también denominada **Samsó** en la zona, es aromáticamente muy intensa, y produce vinos con carácter y cuerpo.



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 refrena 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.

Conseguimos un vino potente, robusto, perfumado y penetrante. Elaborado con nuestros viñedos más viejos de Garnacha y Cariñena. El envejecimiento se realiza en **barricas de roble francés durante más de 10 meses.**

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Color cereza picota de capa media. Brillante.



Aromas

Matizes licorosos y fruta negra muy madura (mermelada), fragancias profundas y complejas, grafito y notas tostadas.



Paladar

Buena estructura en boca. Acidez equilibrada, taninos redondos y un final largo y persistente



Maridajes

Asados. Carnes rojas. Parrilladas de carne. Caza. Quesos