

Castell d'Or és l'herència de les primeres cooperatives fundades a finals del s. XIX i principis del s. XX. En l'actualitat, som un total de **16 cooperatives**, que representen a més de 2.200 famílies pageses que treballen amb amor i respecte a la natura.

Units per un objectiu, construir un projecte comú amb valor, amb caràcter, amb tradició... un veritable Castell d'Or, que afavoreixi el desenvolupament dels nostres socis, beneficiaris directes del seu esforç.

Des de 2005, a Castell d'Or, seleccionem les millors vinyes i comptem amb modernes instal·lacions per crear un producte exclusiu, amb personalitat i de categoria **Prèmium**.

Vi potent, robust i penetrant. Aromes a fruita negra madura. Elaborat de vinyes amb més de 50 anys.



El Vi Abadía Mediterrània de Castell d'Or és un producte de la DOQ Priorat, una Denominació que ens aporta uns vins molt especials i representatius de la singularitat d'un territori únic, on la terra és pobra en matèria orgànica i això provoca que les plantes que s'hi desenvolupen tinguin una concentració molt alta de mineralitat que es transmet en cada ampolla de vi de la DOQ Priorat.

*Aquest vi neix de les finques velles de **Bellmunt del Priorat**, on el sòl de pissarra i l'escassa pluvimetria atorguen aquest una gran intensitat a aquest vi. El cultiu en pendents que superen el 15% de desnivell i el clima sec defineixen el caràcter d'un vi estructurat de gust intens i aromes propis de la DOQ Priorat.*

*De les varietats històriques, **Garnatxa** i **Carinyena** característiques de la comarca del Priorat, neix el Vi Negre Abadía Mediterrània.*

DADES TÈCNIQUES

Varietats

Garnatxa Negra 50% i Carinyena 50%

Edat de la vinya

Més de 50 anys

Temperatura de fermentació

16°C

Període de fermentació

9 dies

Temps en bóta de roure francès

>10 mesos

Grau d'alcohol (vol)

14,5 %

Temperatura de servei recomanada

13-15°C

Enòleg

Joan Rabadà

VINYA I VEREMA

La recollida del fruit és la culminació de tot un cicle natural on els agricultors **respecten els temps i tenen cura de la planta** en totes les seves fases. En aquesta etapa, des de Castell d'Or vetllem per l'estat òptim de maduració, el bon estat sanitari dels raïms, el sistema de recollida així com el transport ràpid i respectuós del fruit fins a les nostres modernes instal·lacions on seleccionem el most de qualitat més elevada per l'elaboració dels nostres vins.

La **Garnatxa Negra** té un perfil aromàtic, suggerent, de gran complexitat, i produeix vins ben estructurats. La **Carinyena**, també anomenada **Samsó** a la zona, és aromàticament molt intensa, i produeix vins amb caràcter i cos.



ELABORACIÓ

Busquem obtenir un most amb les millors característiques organolèptiques. Per aquest motiu, es fa un procés de premsatge controlant la pressió de manera rigorosa per tal que sigui la menor possible i obtenir una matèria primera excel·lent. A través de temperatura controlada, es refrenen l'acció dels llevats fent que el procés de conversió dels sucres en alcohol sigui la més adient pel seu contingut alcohòlic, per potenciar el sabor final dels nostres productes i per a la seva conservació adequada.

Aconsegum un vi potent, robust, perfumat i penetrant. Elaborat amb les nostres vinyes més velles de Garnatxa i Carinyena. L'envel·liment es realitza en **bótes de roure francès durant més de 10 mesos.**

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Color cirera picota de capa mitjana. Brillant.



Aromes

Matissos licorosos i fruita negra molt madura (melmelada), fragàncies profundes i complexes, grafit i notes torrades.



Paladar

Bona estructura en boca. Acidesa equilibrada, tanins rodons i un final llarg i persistent



Maridatges

Rostits. Carns vermelles. Graellades de carn. Caça. Formatges