

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**.

*Caràcter floral, acidesa moderada i notes de mesc. Selecció exclusiva de les millors vinyes.*



Fa més de 2000 anys que s'elabora vi a Catalunya, una dada que confirma la gran qualitat dels vins que es produeixen. **El Vi Blanc Castell d'Or** s'ubica a la **DO Catalunya**, una DO moderna, versàtil i innovadora que potencia la qualitat dels seus productes.

El Vi Blanc Castell d'Or s'elabora a partir de les varietats **Macabeu i Moscatell d'Alexandria**. En el nostre vi, el Macabeu procedeix de la Conca del Gaià. Produeix vins amb un lleuger caràcter floral, fins, elegants i ben equilibrats, si bé la seva riquesa en sucres i acidesa és moderada. El Moscatell aporta aromes característiques, molt afruitades i de mesc.

La gran extensió de terra que treballen els nostres agricultors, permet una selecció exclusiva dels millors raïms d'aquesta varietat. El Vi Blanc Castell d'Or és un vi amb **personalitat única, fresc i aromàtic**.

#### DADES TÈCNIQUES

##### Varietats

Macabeu 85% i Moscatell 15%

##### Edat de la vinya

Més de 10 anys

##### Temperatura de fermentació

16°C

##### Període de fermentació

9 dies

##### Grau d'alcohol (vol)

11 %

##### Temperatura de servei recomanada

6-8°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.



## 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.

Aconsegüim un **vi brillant, groc llimona amb tons verds, complexe en aromes i amb una sensació freda al nas.**

## NOTES DE TAST



### Aspecte visual

Groc llimona, amb tons verds, records de fruites blanques.



### Aromes

Complexe, afruitat, fred al nas.



### Paladar

Rodó i golós, acidesa viva, equilibrat, postgust llarg.



### Maridatges

Ideal per marisc, peixos, arrossos, amanides i fins i tot formatges.

