

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 varietal però amb personalitat pròpia: fresc, sedós i amb aromes tropicals i de flors de saüc.



El **Vi Blanc de la DO Penedès** s'elabora a partir de la varietat Xarel·lo, característica de la zona. La gran extensió de terra que treballen els nostres agricultors permet una selecció exclusiva dels millors raïms d'aquesta varietat.

El paisatge de la **DO Penedès** es defineix pels seus terrenys calcaris, per turons i boscos. Una regió on es poden trobar vinyes des d'arran de mar fins a 500 metres d'altitud. A més, la climatologia de la regió és típicament mediterrània: suau i càlida, amb particularitats segons l'àrea. Aquest vi és una porta oberta a riquesa natural de la zona on la fauna i la flora s'uneixen en un equilibri perfecte. Els ocells, les flors i els insectes contribueixen a la singularitat natural del terroir on neix aquest vi.

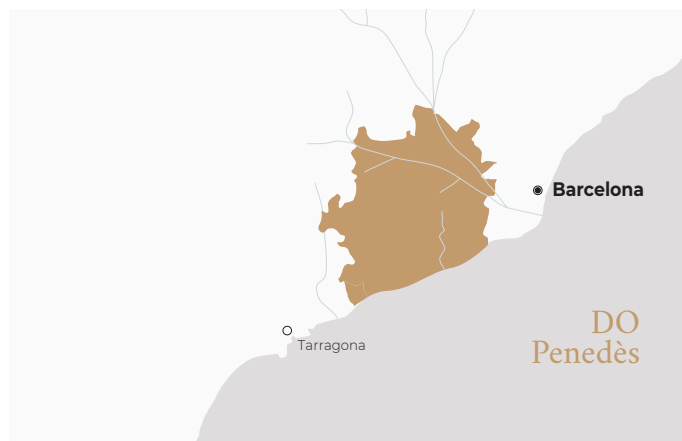
D'aquesta varietat climàtica i paisatgística, així com de la riquesa dels sòls, neix un vi sedós i representatiu del territori del Penedès, amb **personalitat única, fresc i aromàtic**.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Xarel·lo 100%
Anyada	2023
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Acidesa total (gr/l)	3,5
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	297 kJ / 71 kcal
Ingredients	Raïm
Conservants i antioxidants	Sulfits

GAMMA COMPLETA





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.

Aconseguint un vi brillant, singular, sedós i elegant, amb una bona acidesa i una excel·lent graduació alcohòlica.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Groc pàl·lid i brillant.



Aromes

Aromes de pinya i flor de saüc amb tocs anisats.



Paladar

Equilibri entre notes tropicals i subtil sensació mineral.



Maridatges

Ideal amb pasta, arrossos, amanides i tot tipus de peix.