

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**.

Un vi varietal, amb aromes florals i d'espècies, que ens apropa l'essència de la DO Terra Alta.



El Vi Negre DO Terra Alta s'elabora a partir de la varietat Garnatxa negra, característica de la zona. Al sud de Catalunya, entre el riu Ebre i la frontera amb terres aragoneses, trobem el bressol d'aquest vi. Un terroir propi d'interior però amb les influències del mar Mediterrani.

Les vinyes s'estenen en terrasses irregulars sobre un sòl ric en calçari i guix. Majoritàriament, concentrades al terç central de la zona de producció, **entre 350 i 550 metres d'altitud**. Creixen en un clima continental amb abundants hores de sol i pluja escassa. Envoltades de serralades i petits rius, boscos d'alzina i pi blanc, les vinyes treballen en condicions límits. La vida, però, s'obre pas i descobrim tot un món de flors silvestres, ametllers, oliveres i fauna autòctona com aus rapinyaires, guineus o perdius que viuen lliurement.

Un vi rodó i amb una acidesa ben integrada. Aromes a flors silvestres, nabius i tocs d'espècies com la canyella que ens apropen a l'essència d'un **entorn tan extrem com fabulós**.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Garnatxa negra 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)	14,50 %
Acidesa total (gr/l)	3,5
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	13-15°C
Valor energètic	343 kJ / 82 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 vetillem 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.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Intens color robí amb ribet granat amb capa mitja.



Aromes

Aromes a violetes, nabius i tocs d'espècies com la canyella.



Paladar

Vi jove i fresc amb estructura mitja i acidesa ben integrada amb els tanins. Record a grosella negra.



Maridatges

Perfecte per a guisats amb carn, i plats de carn vermella amb tòfona.