

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**.

Aromes a fruita vermella i flors defineixen aquest vi elaborat amb la varietat única i autòctona Trepat.



El **Vi Rosat DO Conca de Barberà** s'elabora a partir de la varietat Trepat, característica d'aquesta comarca ubicada en una gran vall al voltant del riu Francolí i el seu afluent el riu Anguera. En aquest entorn fluvial, descobrim una gran riquesa natural i diversitat biològica. Els terrenys que predominen són de naturalesa calcària i argilosos, d'una textura lleugera i amb el característic color rogenc que confereixen als seus vins un caràcter propi i exclusiu.

L'evolució de la viticultura a la Conca de Barberà ha anat molt lligada a l'evolució històrica de la comarca. L'Abadia de Poblet, l'Ordre dels Templers i els cellers modernistes dissenyats per deixebles de Gaudí en aquesta terra són les arrels vinícoles d'aquesta regió.

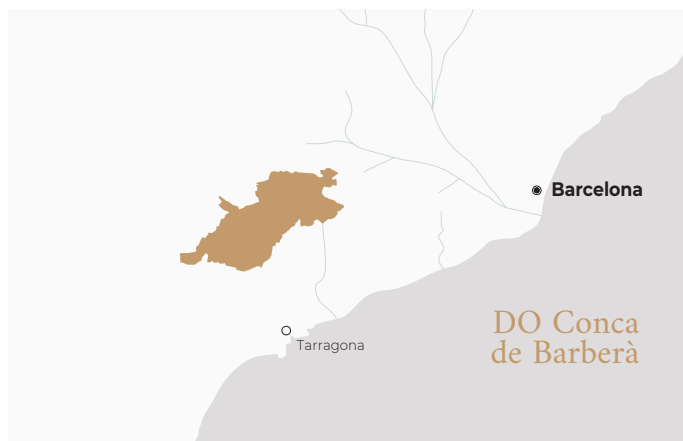
Un vi que s'elabora a partir de la varietat de raïm negre **Trepat**, una varietat recuperada pels productors locals i cada vegada més demandada per les seves característiques úniques que dona lloc a **vins frescos i delicats**.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Trepat 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 de color salmó brillant, amb un característic toc a fruita vermella provinent de la varietat autòctona **Trepat** de bona acidesa i graduació alcohòlica mitja.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Delicat color salmó.



Aromes

Fins aromes a cirera, maduixa i notes florals.



Paladar

Un fresc balanç entre fruites vermelles i un delicat postgust a aranja vermella.



Maridatges

Ideal amb tot tipus de pasta, carns blanques, arrossos i carpaccio de vedella.