

Castell d'Or es la herencia de las primeras cooperativas fundadas a finales del s. XIX y principios del s. XX. En la actualidad, somos un total de **16 cooperativas**, que representan a más de 2.200 familias de agricultores que trabajan con amor y respeto la naturaleza.

Unidos por un objetivo, construir un proyecto común con valor, con carácter, con tradición... un verdadero Castillo de Oro, que favorezca el desarrollo de nuestros socios, beneficiarios directos de su esfuerzo.

Desde 2005, en Castell d'Or, seleccionamos las mejores viñas y contamos con modernas instalaciones para crear un producto exclusivo, con personalidad y de categoría **Prémium**.

Carácter varietal pero con personalidad propia. Fresco, sedoso y con toques tropicales y a flor de sauce.



*El **Vino Blanco de la DO Penedès** se elabora a partir de la variedad Xarel·lo, característica de la zona. La gran extensión de tierra que trabajan nuestros agricultores permite una selección exclusiva de los mejores racimos de esta variedad.*

*El paisaje de la **DO Penedès** se define por sus terrenos calcáreos, por cerros y bosques. Una región donde se pueden encontrar viñas desde a la orilla del mar hasta 500 metros de altitud. Además, la climatología de la región es típicamente mediterránea: suave y cálida, con particularidades según el área. Este vino es una puerta abierta a riqueza natural de la zona donde la fauna y la flora se unen en un equilibrio perfecto. Los pájaros, las flores y los insectos contribuyen a la singularidad natural del terroir donde nace este vino.*

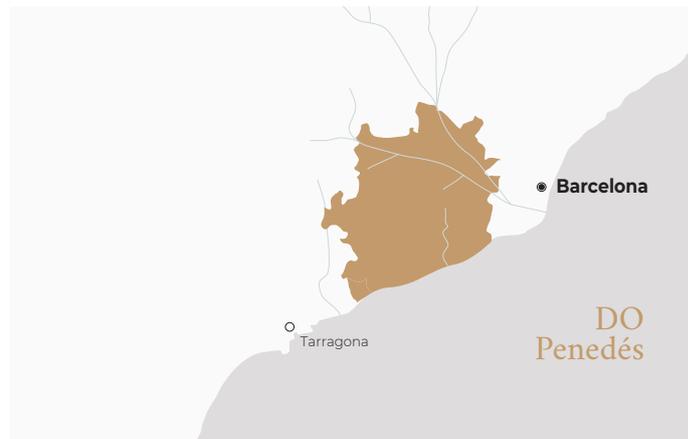
*De esta variedad climática y paisajística, así como de la riqueza de los suelos, nace un vino sedoso y representativo del territorio del Penedès, con **personalidad única, fresco y aromático**.*

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Xarel·lo 100%
Añada	2023
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo de fermentación	9 días
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Acidez total (gr/l)	3,5
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C
Valor energético	297 kJ / 71 kcal
Ingredientes	Uva
Conservantes y antioxidantes	Sulfitos

GAMA COMPLETA





VIÑA Y VENDIMIA

La recogida del fruto es la culminación de todo un ciclo natural dónde los agricultores **respetan los tiempos y cuidan de la planta** en todas sus fases. En esta etapa, desde Castell d'Or velamos por el estado óptimo de maduración, el buen estado sanitario de los racimos, el sistema de recogida así como el transporte rápido y respetuoso del fruto hasta nuestras modernas instalaciones donde seleccionamos el mosto de calidad más elevada por la elaboración de nuestros vinos.

ELABORACIÓN

Buscamos obtener un mosto con las mejores características organolépticas. Por este motivo, se hace un proceso de prensado controlando la presión de manera rigurosa para que sea la menor posible y obtener una materia prima excelente. A través de temperatura controlada, se refrenan la acción de las levaduras haciendo que el proceso de conversión de los azúcares en alcohol sea la más adecuada por su contenido alcohólico, para potenciar el sabor final de nuestros productos y para su conservación adecuada.

Conseguimos un vino brillante, singular, sedoso y elegante, con una buena acidez y una excelente graduación alcohólica.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Amarillo pálido y brillante.



Aromas

Aromas a piña y flor de sauce con toques anisados.



Paladar

Equilibrio entre notas tropicales y sutil sensación mineral.



Maridajes

Ideal con pasta, arroz, ensaladas y todo tipo de pescado.

