

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**.

Aromas a fruta roja y flores definen este vino elaborado con la variedad única y autóctona Trepapat.



El **Vino Rosado DO Conca de Barberà** se elabora a partir de la variedad **Trepapat**, característica de esta comarca ubicada en un gran valle alrededor del río Francolí y su afluente el río Anguera. En este entorno fluvial, descubrimos una gran riqueza natural y diversidad biológica. Los terrenos que predominan son de naturaleza calcárea y arcillosos, de una textura ligera y con el característico color cobrizo que confieren a sus vinos un carácter propio y exclusivo.

La evolución de la viticultura en la Conca de Barberà ha ido muy ligada a la evolución histórica de la comarca. La Abadía de Poblet, la Orden de los Templarios y las bodegas modernistas diseñadas por discípulos de Gaudí son las raíces vinícolas de esta región.

Un vino que se elabora a partir de la variedad de uva negra **Trepapat**, una variedad recuperada por los productores locales y cada vez más demandada por sus características únicas que da lugar a **vinos frescos y delicados**.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Trepapat 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)	13,50 %
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 de color salmón brillante, con un característico toque a fruta roja procedente de la variedad autóctona **Trepat**, de buena acidez y graduación alcohólica media.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Delicado color salmón.



Aromas

Finos aromas a cereza, fresa y notas florales.



Paladar

Un fresco equilibrio entre frutas rojas y un delicado posgusto a pomelo rojo.



Maridajes

Ideal con todo tipo de pasta, carnes blancas, arroces y carpaccio de ternera.

