CASTELL D'OR

VINO TINTO · DO TERRA ALTA

*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 agricultures 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, con aromas a flores y especies, que nos acerca a la esencia de la DO Terra Alta.

*El **Vino Tinto DO Terra Alta** se elabora a partir de la variedad Garnacha negra, característica de la zona. En el sur de Cataluña, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas, encontramos la cuna de este vino. Un terroir propio de interior pero con las influencias del mar Mediterráneo.*

*Las viñas se extienden en terrazas irregulares sobre un suelo rico en calcáreo y tiza. Mayoritariamente, concentradas en el tercio central de la zona de producción, **entre 350 y 550 metros de altitud**. Crecen en un clima continental con abundantes horas de sol y lluvia escasa. Rodeadas de cordilleras y pequeños ríos, bosques de encina y pino carrasco, las viñas trabajan en condiciones límites. Sin embargo, la vida se abre paso y descubrimos un mundo de flores silvestres, almendros, olivos y fauna autóctona como aves rapaces, zorros o perdices que viven libremente.*

*Un vino redondo y con una acidez muy integrada. Aromas a flores silvestres, arándanos y toques de especies como la canela que nos acercan a la esencia de un **entorno tan extremo como fabuloso**.*

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Garnacha negra 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)	14,50 %
Acidez total (gr/l)	3,5
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura de servicio recomandada	13-15°C
Valor energético	343 kJ / 82 kcal
Ingredientes	Uva
Conservantes y antioxidantes	Sulfitos

GAMA COMPLETA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com

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.

FICHA DE CATA

Aspecto visual
Intenso color rubí con ribete granate y capa media.

Aromas
Aromas a violetas, arándanos y toques de especies como la canela.

Paladar
Vino joven y fresco, con estructura media y acidez bien integrada junto con los taninos. Reminiscencia a grosella negra.

Maridajes
Perfecto para guisos y platos de carne roja con trufa.

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com