

COSSETÀNIA

CHARDONNAY



La zona del Penedès fou habitada i cultivada en el s. VI A.C. per una tribu ibera anomenada Cossetans. Aquest vi és un homenatge a mil.lennis de tradició agrícola a la comarca del Penedès.

La zona del Penedès fue habitada y cultivada en el s. VI A.C. por una tribu íbera llamada Cossetans. Este vino es un homenaje a milenios de tradición agrícola en la comarca del Penedès.

The area of Penedès was inhabited and cultivated from the 6th century BC by an iberian tribe called Cossetans. This wine is a tribute to millenia of agricultural tradition in the region of the Penedès.



Castell d'Or^{SL}



COSSETÀNIA

CHARDONNAY

NOTA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Celler: Castell d'Or

D.O. Penedès
Tipus Blanc
Raïm CHARDONNAY
Ampolla Bordelesa Seducció 75 cl.
Alcohol 12,5% vol.

EXAMEN VISUAL

En l'aspecte visual presenta un color groc brillant amb matisos daurats, net i brillant.

EXAMEN OLFACTIU

Aromes d'intensitat mitjana que evocuen la poma verda, la pinya, la pruna i l'albercoc. Notes florals de tarongina i d'altres.
Gran expressió varietal d'aromes.

EXAMEN GUSTATIU

En boca es presenta fresc, cremós, rodó i amb un gust de retorn marcadament afruitat i equilibrat.

IMPRESSIÓ FINAL

Vi amb personalitat, agradable i de persistència aromàtica.

Consum òptim: És un vi que per les seves qualitats promet una molt bona evolució a l'ampolla, si es conserva en condicions òptimes.

Gastronomia: Tot tipus de pastes, arrossos, carns blanques, peixos, marisc i amanides.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

FICHA DE CATA

Marca: COSSETÀNIA
Bodega: Castell d'Or

D.O. Penedès
Tipus Blanco
Uvas CHARDONNAY
Botella Bordelesa Seducció 75 cl.
Alcohol 12,5% vol.

EXAMEN VISUAL

En el aspecto visual presenta un color amarillo brillante con matices dorados, limpio y brillante.

EXAMEN OLFATIVO

Aromas de intensidad media que recuerdan a la manzana verde, piña, ciruela y albaricoque. Notas florales, azahar y otras.
Gran expresión varietal de aromas.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca se presenta fresco, cremoso, redondo y con un retrogusto marcadamente afruitado y equilibrado.

IMPRESIÓN FINAL

Vino con personalidad, agradable y persistencia aromática.

Consumo óptimo: Es un vino que por sus cualidades prometen una muy buena evolución en la botella, si se conserva en condiciones óptimas.

Gastronomía: Todo tipo de pastas, arroces, carnes blancas, pescados, ensaladas y mariscos.

Temperatura ideal: 6 - 8° C

TASTING NOTES

Brand: COSSETÀNIA
Producer: Castell d'Or

D.O. Penedès
Type White
Grapes CHARDONNAY
Bottle Bordeaux Seduction 75 cl.
Alcohol 12,5% vol.

VISUAL EXAMINATION

Bright yellow with shades of gold, clean and brilliant.

AROMA EXAMINATION

Aromas of medium intensity that evoke the green apple, pineapple, plum and apricot.
Hints of flowers, orange-blossom and others.

TASTE EXAMINATION

In the mouth it is fresh, creamy, well-rounded, with an aftertaste which is fruity and balanced.

FINAL IMPRESSION

A wine with character, pleasant and persistently aromatic.

Optimum consumption: Its qualities ensure a very good evolution in the bottle, if kept in optimum conditions.

Gastronomy: All kinds of pasta, rice, white meats, fish, salads and shellfish.

Ideal temperature: 6 - 8° C

PACKAGING

Caixes **6 unit.**
Pes **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 125 caixes 6 ampolles - 5 C.
Pes palet **1.000 kg.**

Cajas **6 unit.**
Peso caja **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 125 cajas 6 botellas - 5 C.
Peso palet **1.000 kg.**

Box **6 unit.**
Weight box **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 125 boxes 6 bottles - 5 C.
Weight palet **1.000 kg.**



Castell d'Or^{SL}