

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**.

Un vi varietal, de caràcter fresc i expressiu, amb suggerents aromes a fruita d'os i tropicals.



El Vi Cossetània s'inspira en la tribu ibera que va habitar la zona del **Penedès i el Camp de Tarragona** a partir el Segle VI a. C., en plena època de l'Edat de Ferro. Per aquest poblat, l'agricultura va tenir un paper cabdal en el seu desenvolupament. La terra, els cultius, la natura i els seus cicles i misteris van marcar la percepció del món d'aquella societat.

Pels Cossetans, l'agricultura va ser una font de riquesa fonamental. I amb aquesta manera de viure i d'entendre el món, el cultiu de la vinya va ser determinant.

El Vi Cossetània és un **viatge a través del temps**, des dels orígens de la viticultura fins als aromes i sabors que descobriràs a la teva copa. Un producte reconegut internacionalment i de qualitat excepcional.

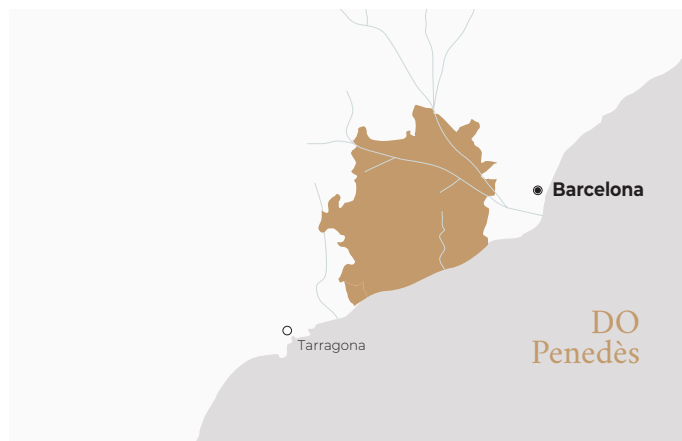
Descobrireu un vi **fresc i suau, expressiu i molt aromàtic**. Un vi 100% Xarel·lo, la varietat per excel·lència del Penedès.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Xarel·lo 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 premsat 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 brillant, singular, sedós i elegant, amb una bona acidesa i una excel·lent graduació alcohòlica.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Groc brillant amb una lleugera tonalitat daurada i rivet verd.



Aromes

Juvenil i fresc amb moderats aromes de fruita d'os i tocs tropicals de nectarina i pinya.



Paladar

Equilibri entre sabors tropicals i de fruita d'os amb el postgust mineral.



Maridatges

Ideal amb plats mediterranis com marisc, arròs de llamàntol, clàssiques paelles, tàrtar de tonyina així com carns blanques com pollastre a l'ast.