

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**.

Un vino varietal, de carácter fresco y equilibrado, con sugerentes aromas a fruta de hueso y tropicales.



El Vino Cossetània se inspira en la tribu íbera que habitó la zona del Penedès y el Camp de Tarragona a partir el Siglo VI a. C., en plena época de la Edad de Hierro. Para este poblado, la agricultura tuvo un papel clave en su desarrollo. La tierra, los cultivos, la naturaleza y sus ciclos y misterios marcaron la percepción del mundo de aquella sociedad.

Para los Cosetanos, la agricultura fue una fuente de riqueza fundamental. Y con esta manera de vivir y de entender el mundo, el cultivo de la viña fue determinante.

El Vino Cossetània es un **viaje a través del tiempo**, desde los orígenes de la viticultura hasta los aromas y sabores que descubrirás en tu copa. Un producto reconocido internacionalmente y de calidad excepcional.

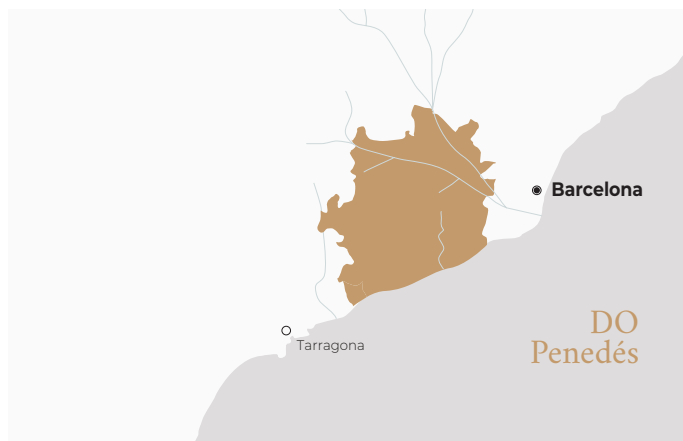
Descubriréis un vino **fresco y suave, expresivo y muy aromático**. Un vino 100% Xarel·lo, la variedad por excelencia del Penedès.

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 brillante con una ligera tonalidad dorada y ribete verde.



Aromas

Juvenil y fresco con moderados aromas a fruta de hueso y toques tropicales de nectarina y piña.



Paladar

Equilibrio entre sabores tropicales y fruta de hueso y el posgusto mineral.



Maridajes

Ideal con platos mediterráneos como marisco, arroz de bogavante, clásicas paellas, tartar de atún así como carnes blancas como pollo a l'ast.