

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**.

Notas de fresas y cerezas, con delicades toques cítricos definen un vino redondo y equilibrado en boca.



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.

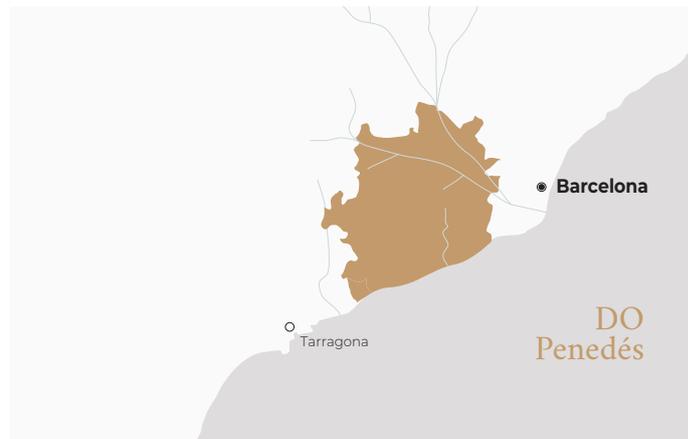
Descubriréis un **vino seductor y goloso**, recuerdos a aromas de fresas y frutas del bosque que cautiva los paladares más exigentes.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Merlot 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	318 kJ / 76 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 brillante y rosado con aromas florales y de golosinas.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Brillante y intenso rosado, color cereza silvestre.



Aromas

Notas de fresas y cerezas. Recuerdos florales y de algodón de azúcar.



Paladar

Fresco, de cuerpo medio con predominio de fruta roja madura. Delicado posgusto cítrico pomelo.



Maridajes

Perfecto como aperitivo y con platos fríos como ensalada griega con queso feta, tablas de embutidos y comida picante como platos mexicanos.

