

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 campesinas 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 espumoso,
refrescante y delicado que
capta la esencia del momento
mágico del amanecer.*



Sol de Nit se refiere al momento **mágico del amanecer**, cuando la noche poco a poco se desvanece y la luz del sol empieza a teñir el horizonte pero todavía disfrutamos de la oscuridad más mágica con la mejor compañía.

Todo empieza en las viñas de Castell d'Or, situadas desde la cuenca del río Francolí, rodeadas de montañas en la Conca de Barberà en las viñas de la Costa Central de Cataluña, en el Penedès. Con una gran diversidad de microclimas a causa de la proximidad de la costa y la altitud, cada racimo de uva expresa una parte de nuestro terroir. Este momento sugerente es el que inspira un vino elaborado por el **Método Charmat**.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%

Edad de la viña

Más de 10 años

Temperatura de fermentación

16°C

Grado de alcohol (vol)

11 %

Acidez total (gr/l)

6,1

pH

3,01

Azúcar residual (gr/l)

17

Temperatura de servicio recomendada

4-7°C

Enólogo

Joan Rabadà

ELABORACIÓN

Elaborado con un coupage representativo de su región: Xarel·lo, Macabeo y Parellada que aportan unos aromas que lo hacen muy agradable. El Método Charmat es la técnica empleada para conseguir este **vino seco, limpio y delicado**. El método Charmat consiste a fermentar el vino dos veces. Se añade azúcar y levadura al vino para provocar la segunda fermentación dentro de los tanques de acero. Dentro de estos tanques, el vino bajo en constante movimiento mantiene las levaduras en suspensión, favoreciendo su intercambio con ellas, que le otorgan leves notas afrutadas y florales, con una excelente cremosidad. Esta fase puede durar de treinta días a tres meses.



EMBOTELLADO

Una vez acabada la toma de espuma, los vinos se filtran y finalmente se embotellan sin envejecimiento adicional, con tres atmósferas de presión y aportando un carácter fresco y afrutado. Por lo tanto, nunca hay sedimento en la botella y los vinos son muy claros. El vino Sol de Nit es un vino **fresco, equilibrado y armonioso** con aromas de fruta muy sugerentes y agradables.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Claro. Brillante. Color amarillo muy pálido con notas verdes.



Aromas

Manzana. Pera. Ligeramente cítrico y notas de flor blanca.



Paladar

Buena frescura con aromas de manzana madura. Burbuja sutil y muy integrada.



Maridajes

Perfecto para un cóctel, un aperitivo, tapas y pasta. Su frescura mejorará los buenos momentos de compartir