TEMPLER

VINO TINTO · DO MONTSANT

*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 agricultures 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 con carácter, representativo del Montsant. Un 'coupage' de las variedades históricas del territorio.

*Los **Templarios** fueron una de las órdenes más conocidas de la **Edad Media**. Sus miembros eran monjes-caballeros con la misión de defender los lugares sagrados y proteger a los peregrinos cristianos en su camino. Se distinguían por su valentía y honor, pero también por su carácter enigmático. Con el paso del tiempo, su historia quedó envuelta en un halo de leyendas y misterios que han perdurado a lo largo de los siglos.*

Durante la primera mitad del siglo XII, los Templarios se establecieron en el sur de Cataluña. Su influencia forma parte del origen histórico de la viticultura de una parte importante de Cataluña.

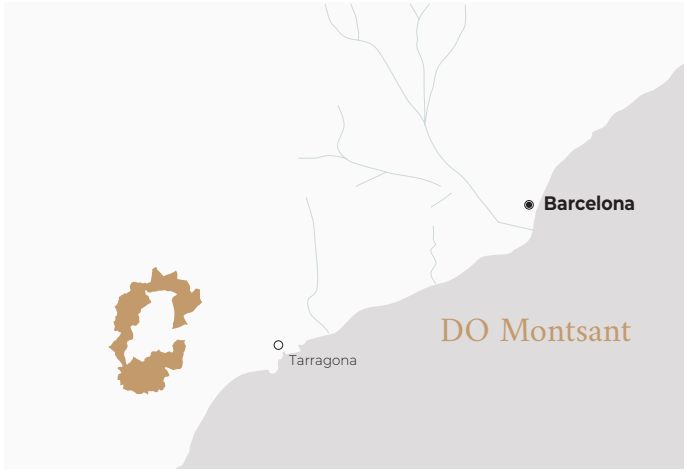
*El **Vino Tinto Templer de Castell d'Or**, elaborado con **Garnacha** y **Carinyena**, variedades autóctonas del territorio, se enmarca en la DO Montsant, conocida por sus vinos intensos y únicos. Este vino seduce con su carácter profundo y sus aromas a fruta madura con notas especiadas.*

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Garnacha Negra 50% y Cariñena 50%
Añada	2024
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo de fermentación	9 días
Grado de alcohol (vol)	13,50 %
Acidez total (gr/l)	4,5
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura de servicio recomandada	13-15°C
Valor energético	339 kJ / 81 kcal
Ingredientes	Uva
Conservantes y antioxidantes	Sulfitos

GAMA COMPLETA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com



VIÑA Y VENDIMIA

La recogida del fruto es la culminación de todo un ciclo natural donde 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 para la elaboración de nuestros vinos.

La **Garnacha Negra** tiene un perfil aromático sugerente, de gran complejidad, y produce vinos muy estructurados. La **Cariñena**, también denominada ***Samsó*** en la zona, es aromàticament muy intensa y produce vinos con carácter y cuerpo.

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 refrena 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 elegante y con cuerpo, que se caracteriza por una sensación cálida y aterciopelada en el paladar.**

FICHA DE CATA

Aspecto visual
Color rubí con ribete violáceo, muy brillante.

Aromas
Notas violáceas. Predomina la cereza con toques de grosella. Gran intensidad aromática.

Paladar
Notas de cereza y fresa. Taninos suaves, muy bien integrados. Amplio, fresco y equilibrado.

Maridajes
Ideal con asados, carnes rojas, parrilladas, embutidos y quesos curados.

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com