

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 amb caràcter, representatiu del Montsant. Un 'coupage' de les varietats històriques del territori.



Els **Templers** van ser un dels ordes més coneguts de l'Edat Mitjana. Els seus membres eren monjos-cavallers amb la missió de defensar els llocs sagrats i protegir els pelegrins cristians en el seu camí. Es distingien per la seva valentia i honor, però també pel seu caràcter enigmàtic. Amb el pas del temps, la seva història es va envoltar d'una estela de llegendes i misteris que han perdurat al llarg dels segles.

Durant la primera meitat del segle XII, els Templers es van establir al sud de Catalunya. La seva influència forma part de l'origen històric de la viticultura d'una part important de Catalunya

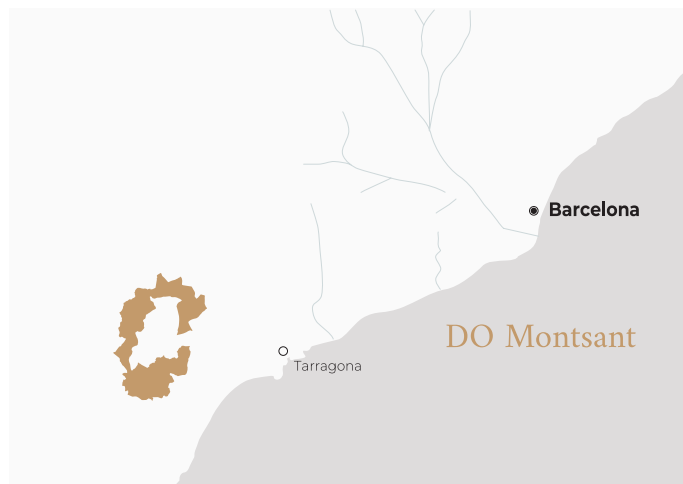
El **Vi Negre TEMPLER de Castell d'Or**, elaborat amb **Garnatxa i Carinyena**, varietats autòctones del territori, s'emmarca en la **DO Montsant** reconeguda pels seus vins intensos i únics. Aquest vi sedueix amb el seu caràcter profund i les seves aromes a fruita madura amb notes especiades.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Garnatxa Negra 50% i Carinyena 50%
Anyada	2025
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Grau d'alcohol (vol)	13,50 %
Acidesa total (gr/l)	4,5
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	13-15°C
Valor energètic	339 kJ / 81 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.

La **Garnatxa Negra** té un perfil aromàtic suggerent, de gran complexitat, i produeix vins ben estructurats. La **Carinyena**, també anomenada **Samsó** a la zona, és aromàticament molt intensa i produeix vins amb caràcter i cos.

ELABORACIÓ

Busquem obtenir un most amb les millors característiques organolèptiques. Per aquest motiu, es fa un procés de premsatge 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.

Aconsegüim un **vi elegant i amb cos, que es caracteritza per una sensació càlida i vellutada al paladar**.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Color robí amb el rivet violaci, molt brillant.



Aromes

Notes violàcies. Predomina la cirera amb tocs de grosella. Gran intensitat aromàtica.



Paladar

Notes de cirera i maduixa Tanins suaus molt ben integrats. Ample, fresc i equilibrat.



Maridatges

Ideal amb rostits, carns vermelles, graellades de carn, embotits, formatges curats.