

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.



El Vi Negre Templer de Castell d'Or és un producte de la **DO Montsant**, una Denominació que presenta vins representatius d'un territori de relleu accidentat i feréstec, varietats històriques de raïm i un clima de contrastos que els aporten un caràcter únic.

Del Massís del Montsant neixen vins de gran caràcter que deuen l'origen als monjos que habitaven **La Cartoixa d'Escaladei** a l'Edat Mitjana. Els monjos cartoixans van habitar aquell indret durant set segles, practicant una vida tranquil·la dedicada al silenci i l'oració però també al conreu de les vinyes. En l'actualitat, aquest conjunt monumental està envoltat de vinyes centenàries, un testimoni silenciós que guarda els secrets de la vida monacal.

Entre aquestes varietats, destaquen la **Garnatxa** i la **Carinyena**, les varietats històriques del territori, les més ben adaptades a les seves condicions i que transmeten millor la identitat de la zona. D'aquestes dues varietats, neix el Templer de Castell d'Or.

DADES TÈCNiques

Varietats

Garnatxa Negra 50% i Carinyena 50%

Edat de la vinya

Més de 10 anys

Temperatura de fermentació

16°C

Període de fermentació

9 dies

Grau d'alcohol (vol)

14.5 %

Temperatura de servei recomanada

13-15°C

Enòleg

Joan Rabadà

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 ribet violaci, molt brillant.



Aromes

Fruits vermells madurs, vainilla i espècies.



Paladar

Ample, fresc i equilibrat. Abundància de de taní madur i bona acidesa.



Maridatges

Rostits, carns vermelles, graellades de carn, caça, formatges curats.