

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**.

*Un vino con carácter,
representativo del Montsant.
Elegancia, complejidad
aromática y persistencia.*



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.

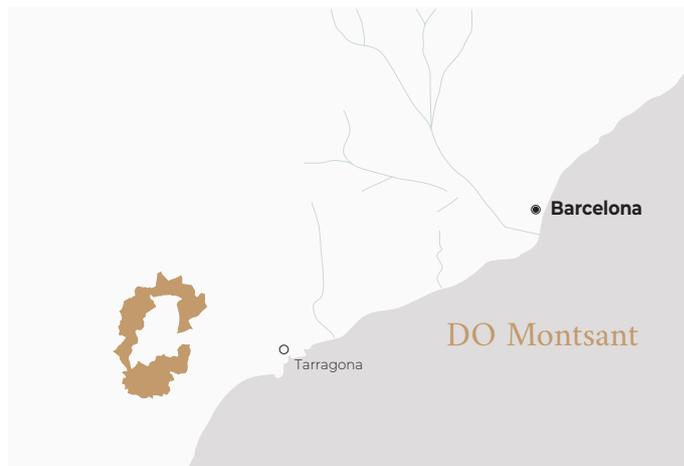
El **Vino Tinto Templer de Castell d'Or**, elaborado con **Garnacha-Carinyena** y **Syrah**, se enmarca en la DO Montsant, conocida por sus vinos intensos y únicos. Este vino seduce con su carácter profundo y sus aromas a fruta madura con notas especiadas.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Garnacha Negra, Carinyena, Syrah
Añada	2022
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo de fermentación	9 días
Grado de alcohol (vol)	14 %
Acidez total (gr/l)	4,5
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura de servicio recomendada	13-15°C
Valor energético	381 kJ / 91 kcal
Ingredientes	Uva
Conservantes y antioxidantes	Sulfitos

GAMA COMPLETA





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 bien estructurados. La Cariñena, también llamada Samsó en la zona, es aromáticamente muy intensa, y produce vinos con carácter y cuerpo. Y la variedad Syrah, originaria de Oriente Próximo, complementa el 'coupage' con intensidad aromática y complejidad, aportando también una buena capacidad de maduración.

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.

El envejecimiento se realiza en **barricas de roble francés y americano durante más de 6 meses**. Conseguimos un **vino de elevada intensidad aromática**.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Color cereza picota. Muy cubierto.



Aromas

Aromas de regaliz y notas balsámicas y especiadas. Recuerdos de roble con toques ahumados. Alta intensidad aromática.



Paladar

Reflejos de fruta roja madura en forma de mermelada. Tanintos redondos.



Maridajes

Perfecto con rabo de toro o carnes a la brasa.

