

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



El **Vino Tinto Templer Selección de Castell d'Or** es un producto de la **DO Montsant**, una Denominación que presenta vinos representativos de un territorio de relieve accidentado e indómito, de variedades históricas de uva y un clima de contrastes que los aportan un carácter único.

Del Macizo del Montsant nacen vinos de gran carácter que deben el origen a los monjes que habitaban La **Cartuja de Escaladei** en la Edad Media. Los monjes cartujos habitaron aquel lugar durante siete siglos, practicando una vida tranquila dedicada al silencio y la oración pero también al cultivo de las viñas. En la actualidad, este conjunto monumental está rodeado de viñas centenarias, un testigo silencioso que guarda los secretos de la vida monacal.

Entre estas variedades, destacan la **Garnacha** y la **Cariñena**, las variedades históricas del territorio, las mejor adaptadas a sus condiciones y que transmiten mejor la identidad de la zona. De estas dos variedades, nace el Templer Selección de Castell d'Or.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Garnacha Negra 50% y Cariñena 50%

Edad de la viña

Más de 10 años

Temperatura de fermentación

16°C

Periodo de fermentación

9 días

Grado de alcohol (vol)

14.5 %

Temperatura de servicio recomendada

13-15°C

Enólogo

Joan Rabadà

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 aromáticamente 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 de elevada intensidad aromática. Aromas a fruta madura y toques de vainilla dulce y tostados fruto de su paso en bota. Elegancia, profundidad y persistencia.**

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Color cereza picota con el ribete violáceo, muy cubierto.



Aromas

Fruta madura, granada y moras. Notas balsámicas. Aromas de vainilla dulce y torrados de bodega.



Paladar

Abundante tanino. Elegante. Maduro y profundo.



Maridajes

Asados, carnes rojas, parrilladas de carne, caza y quesos curados.