



# CASTELL D'OR

**DOSIER DE PRENSA**

CASTELLANO







## ¿QUIÉNES SOMOS?

1

### LA UNIÓN DE 16 BODEGAS

Castell d'Or nace el 2005 de la unión de varias bodegas de diferentes zonas vitivinícolas del Penedès, la Conca de Barberà, Tarragona y Lleida. Estas bodegas, con una historia centenaria, apuestan para unir sus esfuerzos y conocimientos en los procesos de producción, elaboración, envasado y distribución de vinos, cavas y aceites elevando el estándar de calidad de sus productos hasta obtener el reconocimiento y el prestigio en todo el mundo de sus marcas.

### { Amor por la tierra y } { conocimiento técnico }

La artesanía y el respeto por la tierra en la elaboración del vino, unido al conocimiento técnico de los viticultores y enólogos que se esfuerzan por ofrecer un producto único y con personalidad, junto con la incorporación de las instalaciones más innovadoras en el proceso de producción, da como resultado un grupo que se consolida como una de las **empresas referentes en el mundo del vino y el cava** en el panorama nacional e internacional.

Nuestros productos proceden de diferentes variedades de uva como Xarel·lo Macabeo, Parellada, Chardonnay, Trepat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha y Cariñena.

Castell d'Or forma parte de la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña (FCAC), organismo que vela por el impacto social, la protección del Medio Ambiente, el territorio, la cooperación o la solidaridad. Castell d'Or se identifica plenamente con la filosofía cooperativista dado que busca proteger y destacar el valor de la figura del agricultor.

El grupo tiene el firme compromiso de **velar por las personas que forman parte del proceso de elaboración del vino, del territorio y de la cultura agrícola**. Quiere apoyar a un sector básico para comarcas como Barcelona, Penedès, Alt Camp o la Conca de Barberà, entre otros, y que la agricultura sea una profesión de futuro que contemple un relevo generacional.

# NUESTRA MISIÓN

## APOYO A LOS AGRICULTORES

La misión de Castell d'Or es **mejorar la vida de los agricultores** que forman parte de las 16 bodegas que configuran el grupo y dejar nuestra huella en beneficio de la sociedad. Por eso, buscamos destacar el valor del trabajo que realizan los agricultores pero también la tierra que cultivan fomentando el respeto al Medio Ambiente.

La agricultura es para nosotros un **bien a proteger y una profesión de futuro** que puede evolucionar y adaptarse a la época que vivimos sin renunciar a sus orígenes.

Castell d'Or apoya a los agricultores y ayuda a implementar las mejoras tecnológicas para que se puedan adaptar a los cambios del sector y al traspaso entre generaciones.

Trabajamos para dar a conocer nuestros vinos, cavas y aceites siempre con el firme compromiso de velar por las personas que forman parte de este proceso, del territorio y de la cultura agrícola. Castell d'Or quiere facilitar pequeños momentos de placer mientras se disfruta de nuestros productos.



### Nuestras cooperativas son:

- Agrícola de Barberà (*Barberà de la Conca*)
- Agrícola de Calafell
- Agrícola de la Conca (*L'Espluga de Francolí y Solivella\**)
- Agrícola i Secció de Crèdit d'Albinyana
- Agrícola i Secció de Crèdit de Llorenç del Penedès
- Agrícola Verge de les Neus (*La Nou del Gaià*)
- Celler Cooperatiu L'Arboç
- Celler Cooperatiu de Moja

- Celler Cooperatiu i Secció de Crèdit de la Granada
- Celler Cooperatiu i Secció de Crèdit de Vila-rodona (*Vila-rodona, La Secuita y Bràfim\**)
- Celler de Viticultors SAT CAT 22 (*Vilanova i la Geltrú*)
- Agrària Espluguense i Secció de Crèdit (*L'Espluga Calba*)
- Cooperativa Camp de Vinaixa
- Vinícola i Secció de Crèdit Sant Isidre de Nulles
- CEVIPE Grup Cooperatiu

\*Cooperativas con sede en varios municipios



## PRODUCCIÓN

3

### *ESFUERZO Y TRABAJO CONJUNTO*

Los vinos y cavas de Castell d'Or son fruto del esfuerzo y el trabajo de las cooperativas que integran el grupo. Trabajan la tierra desde hace más de cien años para llevar a la mesa unos cavas y vinos de primer nivel que se caracterizan por su personalidad única.

Gracias a la unión y al trabajo conjunto, Castell d'Or y las cooperativas miembros cuentan con unas **instalaciones punteras**, unos servicios técnicos muy avanzados tanto para la viña como para las bodegas, donde se apuesta por la innovación. Cuentan con una consolidada red de distribución y comercialización de los productos en todo el mundo gracias a la tarea que desarrollan sus viticultores, técnicos y enólogos y profesionales cualificados y rigurosos en el control de la elaboración.

Las viñas de todas las cooperativas del grupo producen alrededor de **55 millones de kilos de uva**. Castell d'Or dispone de unas instalaciones de 8.700m<sup>2</sup> con dos plantas subterráneas para el envejecimiento del cava.

Desde su creación, en diciembre de 2005, ha crecido a un ritmo del 20% anual y la cifra de negocio ha crecido a un ritmo superior. Más del 65% de la producción se destina a la exportación en varios países de Europa, América (EE. UU.) y Asia (Japón).

Además de vinos, comercializa aceite extra virgen de la variedad arbequina y de la DOP Siurana, elaborado en las cooperativas del grupo.



## LA CALIDAD

4

### *RIGUROSIDAD Y TRANSPARENCIA*

Los productos de Castell d'Or están certificados por las diferentes denominaciones de origen protegidas: **DO Tarragona, DO Penedès, DO Cataluña, DO Conca de Barberà y DO CAVA**. Además, Castell d'Or tiene acuerdos con empresas y cooperativas de Montsant y Priorat para poder ofrecer también vino de estas Denominaciones. Los aceites se comercializan bajo la Denominación de Origen Protegida Siurana.

Castell d'Or cuenta con la **International Food Safety (IFS)** asegurando los más elevados estándares de calidad y rigurositat. La IFS asegura el desarrollo de productos de alta calidad que brindan transparencia

y un proceso contrastado en toda la cadena de suministro. Nuestro objetivo es elaborar productos total confianza.

Castell d'Or también dispone de la certificación en producción ecológica de algunos productos, inscritos con el número de operador CT 005730 E, al **CCPAE** (Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica), en elaboración y/o embotellamiento de vinos, cavas y escumosos. Además, tenemos certificación **V-Label** en categoría de productos veganos, en determinados productos, por la Unión Vegetariana Española.



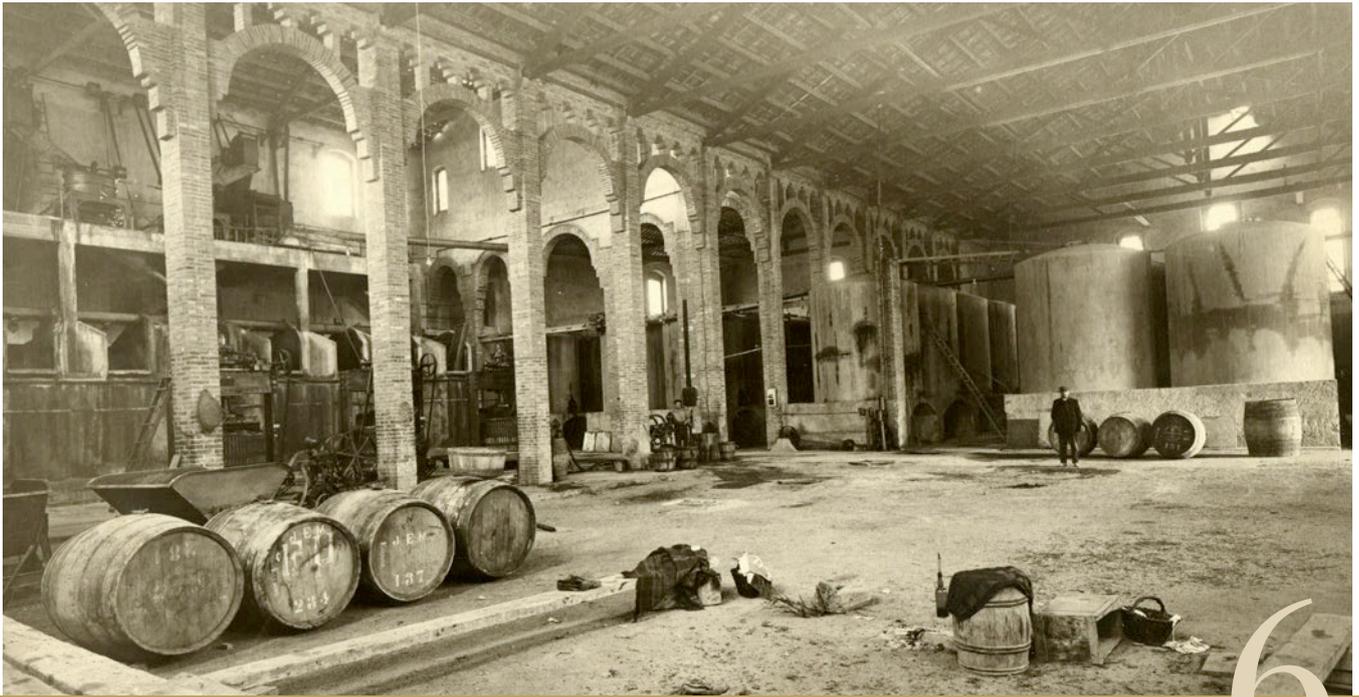
## LAS CATEDRALES DEL VINO

Muchas de las cooperativas del grupo Castell d'Or son obras de arte construidas por figuras del modernismo catalán como **Domènech y Muntaner** (cooperativa de L'Espluga de Francolí) o **Cèsar Martinell** (cooperativa de Barberà de la Conca y la cooperativa de Vila-rodona), discípulos de Gaudí. Todas estas cooperativas se pueden visitar y se está trabajando conjuntamente para promover el enoturismo como valor cultural e histórico.

Sin duda, visitar estas cooperativas es cita obligada si se sigue la **ruta del Cister** vertebrada por los tres monasterios cistercienses existentes en el país: el de Santa Maria de Vallbona (en Vallbona de les Monges, en el Urgell), el de Poblet (en el municipio de Vimbodí y Poblet, en la Conca de Barberà) y el de Santes Creus (en el municipio de Aiguamúrcia, en el Alt Camp).

También podemos descubrir la huella que el modernismo dejó al cooperativismo agrario, tanto en la arquitectura, como en la ideología y el pensamiento. Conocer estos espacios que hablan de **nuestra historia y nuestra cultura** es ampliar la experiencia del vino, vivirla con todos los sentidos, descubrir los colores de la viña, sentir los orígenes y la tradición.

{ Conocer nuestras bodegas es ampliar la experiencia del vino y descubrir sus orígenes }



## NUESTRA PERSONALIDAD

6

### *PROXIMIDAD Y PRESTIGIO*

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.

El conocimiento de la viña y las características del territorio donde se distribuye el cultivo es básico en este proceso. El Grupo forma parte de las diferentes DO del territorio siendo una representación destacada de las propuestas vinícolas de Cataluña.

Castell d'Or cuenta con varios y **reconocidos premios internacionales**, como por ejemplo, el Concurso MUNDUS VINI, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES o el 50 GREAT CAVAS. También, ha sido reconocido varias veces con el premio más importante de Cataluña, los Premios Vinari, tanto en la categoría de cava como en la de vinos.



## PRESENCIA EN TODO EL MUNDO

### *INTERNACIONALIZACIÓN*

Desde sus inicios, Castell d'Or ha apostado firmemente por la exportación y cuenta ahora con un mercado internacional en más de varios países de **Europa, Asia y América.**

Castell d'Or está presente en 38 países de toda Europa, Asia y América y tiene una fuerte capacidad de exportación a Estados Unidos, Canadá, Japón, Brasil, México, Corea del Sur, entre otros. De hecho, Castell d'Or exporta el 80% de su facturación.

Castell d'Or forma parte del programa Catalan Wines, que nació en 2010 con una primera edición en EE. UU.

La internacionalización de Castell d'Or es el resultado de una estrategia que combina la calidad con una adaptación a las preferencias y necesidades de los mercados globales. Mantiene una presencia activa en ferias internacionales y eventos vinícolas alrededor del mundo como **Prowein Alemania, Brasil o Hong Kong.**

La apertura a los mercados exteriores ha permitido a la marca llevar el nombre de la tradición y calidad catalanas más allá de sus fronteras.



## EL VALOR DE LA TIERRA

8

### LA SOSTENIBILIDAD

Castell d'Or reconoce la importancia crucial de sus raíces y el patrimonio natural. Por ello, la sostenibilidad es, desde hace tiempo, una de sus prioridades. Castell d'Or quiere promover un **cultivo responsable con el entorno y el Medio Ambiente**, orientado a obtener la máxima calidad de la uva con el mínimo impacto ambiental y el respeto por el entorno.

#### AGRICULTURA ORGÁNICA

Castell d'Or impulsa prácticas agrícolas orgánicas como pilares fundamentales de su filosofía. Actualmente, un 30% de su extensión de viñedo ya ha obtenido la certificación que acredita la producción orgánica, mientras que un 30% adicional se encuentra en fase de conversión hacia esta práctica respetuosa con el medio ambiente.

Además, la empresa ha obtenido certificaciones ecológicas como la **EU Organic** y el **CCPAE** - Autoridad de Control de Cataluña, validando su compromiso con los estándares más altos de sostenibilidad. En su misión por fomentar una agricultura regenerativa, Castell d'Or ha tomado la decidida decisión de eliminar mayoritariamente el uso de insecticidas y herbicidas químicos, priorizando métodos agrícolas que favorecen **la salud del suelo y la biodiversidad**.

#### GESTIÓN DE LA ENERGÍA

Recientemente, Castell d'Or dio un paso adelante en uno de sus objetivos estratégicos: **la reducción de la huella de carbono** en la producción de sus vinos y cavas. La firma instaló una planta fotovoltaica con 335 paneles solares de 545W de potencia cada uno en su sede central ubicada en Vila-rodona (Alt Camp).

Estos **paneles solares**, distribuidos en 670 m<sup>2</sup> del techo de la planta, generan el 40% del total de energía que Castell d'Or requiere para llevar a cabo su actividad, un total de 264.080 kWh diarios. Este proyecto evitará la emisión anual de 108 toneladas de CO<sub>2</sub> a la atmósfera.

#### REDUCCIÓN IMPACTO AMBIENTAL

Castell d'Or tiene el compromiso de reducir en **un 20% la huella de carbono para 2035**. En esta línea, se ha reducido el peso unitario de cada botella, pasando de 900 gramos a 835 gramos, lo que supone un ahorro en emisiones de CO<sub>2</sub> y en vidrio. Además, cabe destacar que el 80% del vidrio de cada botella es reciclado. Hasta ahora, se han ahorrado 650 toneladas de vidrio al envasar 10 millones de botellas.



# CASTELL D'OR EN CIFRAS

**2005**

Año de creación



**16**

Cooperativas agrupadas



**2.200**

Familias que forman parte



**22%**

Del territorio vitivinícola catalán



**6.200**

Hectáreas de viña



**5**

Denominaciones de origen



**20%**

Nacional



**80%**

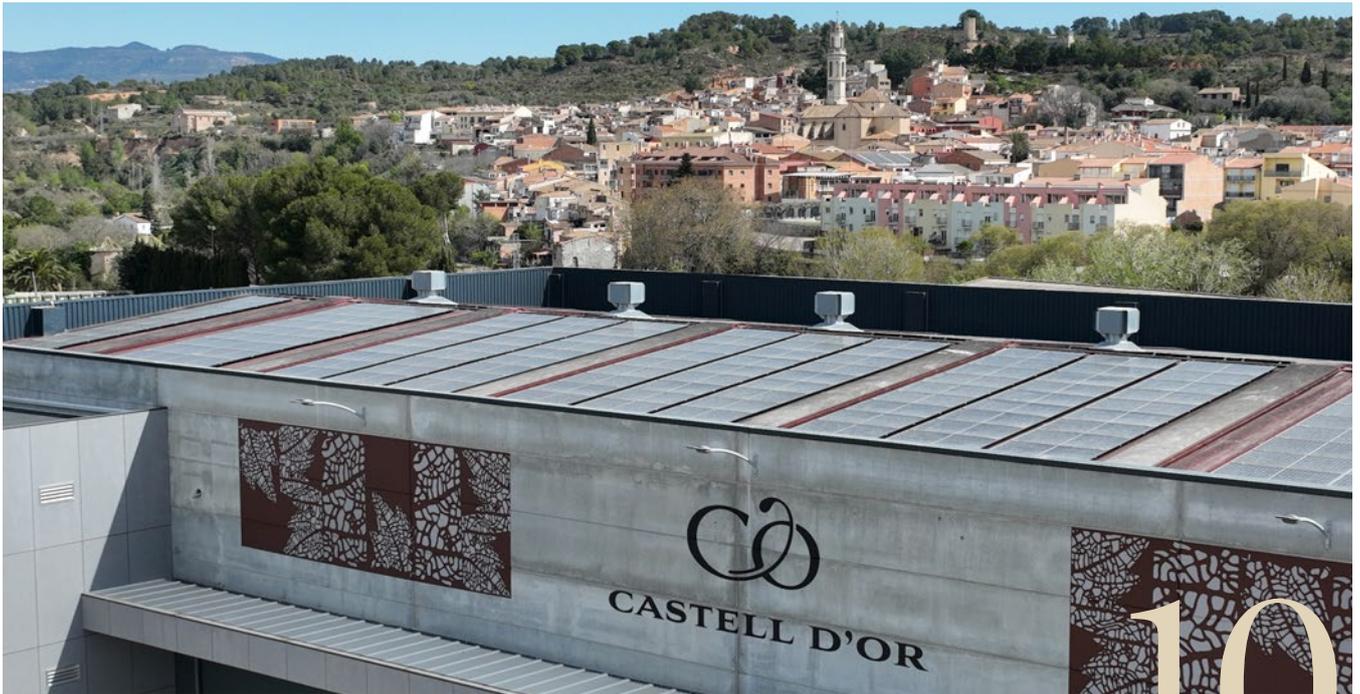
Exportación



**22.000.000**

Botellas de capacidad de producción





## ACTUALIDAD

10

### *EL TRASLADO A VILA-RODONA (ALT CAMP)*

Castell d'Or ha trabajado para superar sus resultados de manera ininterrumpida desde que inició su actividad, a excepción del año 2020, marcado por la pandemia de la Covid-19.

En el ejercicio fiscal de 2023, la **facturación del grupo** se situó alrededor de 21 millones de euros, demostrando un desempeño financiero sólido y coherente con sus objetivos empresariales. Entre las decisiones recientes de Castell d'Or destaca el traslado de sus oficinas a Vila-rodona, en la provincia de Tarragona, hace cuatro años.

La inversión realizada en este edificio ascendió a 5,78 millones de euros. La sede fue trasladada desde Vilafranca del Penedès a Vila-rodona (Alt Camp), un

cambio motivado por la necesidad de ampliar el volumen de almacenamiento y optimizar recursos.

El **nuevo edificio cuenta con 9.500 m<sup>2</sup> y dos plantas subterráneas**. La empresa tiene capacidad para envasar 20 millones de botellas anuales. Dispone de un almacén logístico de 1.840 m<sup>2</sup>, con capacidad para almacenar 1.053 palés.

En los últimos años, han ampliado sus instalaciones incorporando una segunda línea de producción. Esta infraestructura les permite ser ágiles y competitivos en el mercado.

### *MÁS INFORMACIÓN*

**Si necesitas ampliar esta información o perder material audiovisual puedes contactar con:**

**Cristina Garcia**

Departamento de Comunicación

[comunicacio@castelldor.com](mailto:comunicacio@castelldor.com)

+34 648 748 362

+34 977 459 860

[www.castelldor.com](http://www.castelldor.com)



**CASTELL D'OR**  
VINS, CAVES I OLIS