

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 varietal, elegant i aromàtic. Suggerents notes a flor de taronger, gessamí i fruita de pinyol.



*El Vi Blanc de la DO Catalunya s'elabora amb la varietat **Parellada**, una de les més característiques de la regió.*

La diversitat de terrenys i la passió dels nostres viticultors permeten seleccionar els millors raïms d'aquesta varietat, garantint vins de gran qualitat. El paisatge de la DO Catalunya es defineix per la seva riquesa i varietat: des de zones d'interior fins a aquelles pròximes al mar Mediterrani. Els terrenys calcaris, els boscos, els turons i les diferents altituds ofereixen condicions úniques que potencien el caràcter del vi. Aquest vi és una **finestra oberta a la biodiversitat de la zona** que contribueix a la singularitat del terroir, creant un ecosistema equilibrat que enriqueix el vi.

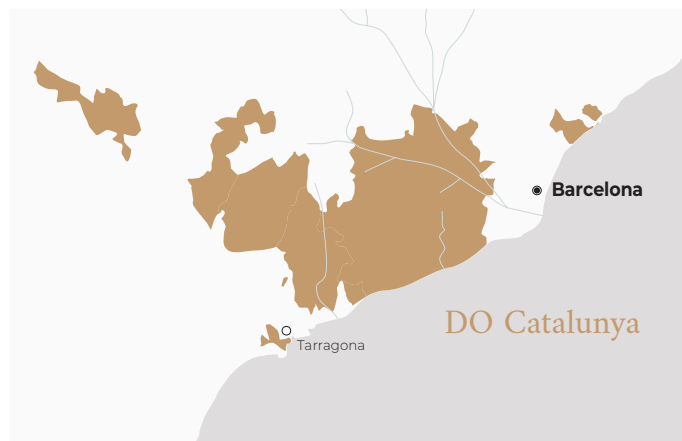
La varietat Parellada és una de les varietats blanques més tradicionals de Catalunya. Dona lloc a un vi aromàtic, fi i subtil, amb predomini de fruita de pinyol i tocs florals. Una expressió genuïna del territori que convida a explorar i assaborir-ne la seva profunditat.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Parellada 100%
Anyada	2024
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Grau d'alcohol (vol)	10,5 %
Acidesa total (gr/l)	3,5
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	272 kJ / 65 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 vetillem 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.

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.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Color groc palla amb reflexos daurats, net i brillant.



Aromes

Fresc i mineral amb notes florals ben marcades de flor de taronger, gessamí i fruita de pinyol.



Paladar

Entrada fresca i lleugera amb boca, nectarina ben marcada. Retronasal mineral i elegant.



Maridatges

Ideal per acompanyar tàrtar de tonyina o gambes. Perfecte per aperitius.