CASTELL D'OR

VI BLANC · DO TARRAGONA

*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.***

Caràcter varietal, vibrant i ben equilibrat, amb aromes fresques d'herba tallada i tocs cítrics.

*El **Vi Blanc de la DO Tarragona** s'elabora a partir de la varietat **Macabeu**, característica de la zona. La gran extensió de terra que treballen els pagesos permet una selecció exclusiva dels millors raïms d'aquesta varietat.*

*El terroir de la **DO Tarragona**, amb la seva varietat de sòls, clima mediterrani, topografia diversa i la seva proximitat al mar, constitueix un conjunt de condicions úniques que influeixen en la producció de vins de gran qualitat. En concret, aquest vi **vol captar l'essència que trobem en la vinya i la biodiversitat que l'envolta**. Una finestra oberta a la riquesa natural on neix.*

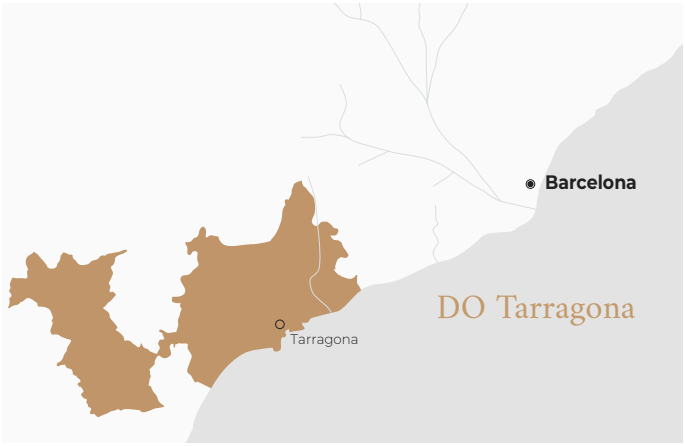
*La varietat **Macabeu** ens porta un vi aromàticament subtil i elegant, amb notes cítriques, com llimona que li donen un caràcter fresc i subtil. Records vegetals com herba tallada. Descobrireu un vi marcadament varietal però amb personalitat pròpia.*

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Macabeu 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)	11,5 %
Acidesa total (gr/l)	3,5
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	297 kJ / 71 kcal
Ingredients	Raïm
Conservants i antioxidants	Sulfits

GAMMA COMPLETA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com



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.

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 pàl·lid amb reflexos verdosos, net i brillant.

Aromes
Notes d'herba tallada i cítrics

Paladar
Vi jove fàcil de beure amb acidesa integrada i mineral.

Maridatges
Perfecte amb arròs melós de marisc i amanides fresques amb formatge.

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CASTELL D'OR | Ctra. de Santes Creus, s/n. 43814 Vila-rodona (Tarragona) + 34 977 45 98 60 · castelldor@castelldor.com