

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 varietal, elegante y aromático. Sugerentes notas a flor de azahar, jazmín y fruta de hueso.



El **Vino Blanco de la DO Catalunya** se elabora con la variedad **Parellada**, una de las más características de la región.

La diversidad de terrenos y la pasión de nuestros viticultores permiten seleccionar las mejores uvas de esta variedad, garantizando vinos de gran calidad. El paisaje de la DO Catalunya se define por su riqueza y variedad: desde zonas del interior hasta aquellas próximas al mar Mediterráneo. Los suelos calcáreos, los bosques, las colinas y las diferentes altitudes ofrecen condiciones únicas que potencian el carácter del vino. Este vino es una **ventana abierta a la biodiversidad de la zona** que contribuye a la singularidad del terroir, creando un ecosistema equilibrado que enriquece el vino.

La variedad Parellada es una de las variedades blancas más tradicionales de Cataluña. Da lugar a un vino aromático, fino y sutil, con predominio de fruta de hueso y toques florales. Una expresión genuina del territorio que invita a explorar y saborear su profundidad.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Parellada 100%
Añada	2024
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo de fermentación	9 días
Grado de alcohol (vol)	10,5 %
Acidez total (gr/l)	3,5
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C
Valor energético	272 kJ / 65 kcal
Ingredientes	Uva
Conservantes y antioxidantes	Sulfitos

GAMA COMPLETA





VIÑA Y VENDIMIA

La recogida del fruto es la culminación de todo un ciclo natural dónde 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 por la elaboración de nuestros vinos.

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 refrenan 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.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante.



Aromas

Fresco y mineral con notas florales, bien marcadas de flor de azahar, jazmín y fruta de hueso.



Paladar

Entrada fresca y ligera en boca. Nectarina bien marcada. Retronasal mineral y elegante.



Maridajes

Ideal para acompañar tartar de atún o gambas. Perfecto para aperitivo.

