

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**.

Carácter varietal, vibrante y bien equilibrado, con aromas frescos de hierba cortada y toques cítricos.



El Vi Blanc de la DO Tarragona se elabora a partir de la variedad Macabeo, característica de la zona. La gran extensión de tierra que trabajan los agricultores permite una selección exclusiva de las mejores uvas de esta variedad.

El terroir de la DO Tarragona, con su variedad de suelos, clima mediterráneo, topografía diversa y proximidad al mar, constituye un conjunto de condiciones únicas que influyen en la producción de vinos de gran calidad. En particular, este vino busca capturar la esencia de la viña y la biodiversidad que la rodea. Una ventana abierta a la riqueza natural de su origen.

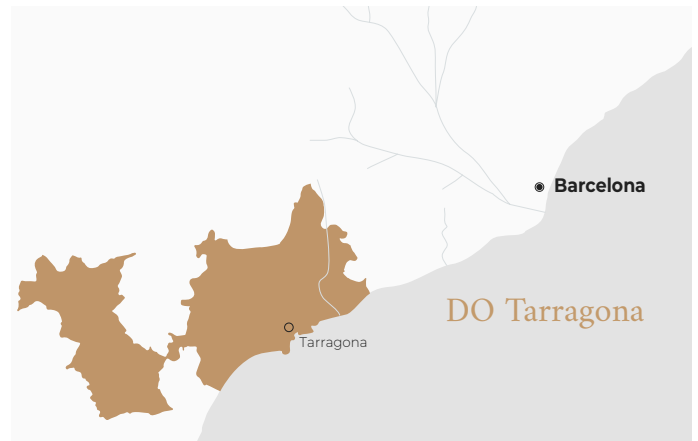
La variedad Macabeo nos ofrece un vino aromáticamente sutil y elegante, con notas cítricas, como limón, que le dan un carácter fresco y delicado. Recuerdos vegetales como hierba cortada. Descubriréis un vino marcadamente varietal pero con personalidad propia.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Macabeo 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)	11,5 %
Acidez total (gr/l)	3,5
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C
Valor energético	297 kJ / 71 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 pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.



Aromas

Notas de hierba cortada y cítricos.



Paladar

Vino joven, fácil de beber con acidez integrada y mineral.



Maridajes

Perfecto con arroz meloso de marisco y ensaladas frescas con queso.