

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**.

Elaborat amb la varietat autòctona Trepát. Un vi amb més de quatre mesos de repòs en bota de roure.



El Vi Negre DO Conca Barberà s'elabora a partir de la varietat Trepát. Una varietat autòctona i representativa del territori que dota a aquest vi d'un caràcter únic que captivarà els paladars més exigents.

La seva producció s'ubica a la **DO Conca de Barberà**, una gran vall al voltant del riu Francolí i el seu afluent el riu Anguera. En aquest entorn fluvial, descobrim una gran riquesa natural i biològica. Els terrenys que predominen són de naturalesa calcària i argilosos, d'una textura lleugera i amb el característic color rogenc que confereixen als seus vins un caràcter propi i exclusiu.

L'Abadia de Poblet, l'Ordre dels Templers i els cellers modernistes dissenyats per deixebles de Gaudí configuren la història d'una **regió amb profundes arrels vinícoles**.

Descobrireu un vi fresc i elegant, amb una entrada fresca i acidesa equilibrada. Un vi amb caràcter després de passar **quatre mesos de repòs** en botes de roure.

DADES TÈCNIQUES

Varietats	Trepát 100%
Anyada	2024
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Temps en bóta de roure	≥4 mesos
Grau d'alcohol (vol)	12 %
Acidesa total (gr/l)	3,5
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	13-15°C
Valor energètic	322 kJ / 77 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 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 robí brillant amb rivet violaci.



Aromes

Intenses notes de fruites vermelles, com les cireres i les mores, combinades amb tocs especiats de pebre blanc i un fons lleuger de fruits secs.



Paladar

Delicat i elegant, amb una entrada fresca i una acidesa equilibrada. Notable presència de fruita i un final llarg amb tocs especiats.



Maridatges

Ideal per acompanyar tot tipus d'embotits, formatges de vaca, graellada de verdures, i tot tipus de carns a la graella.