

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**.

Elaborado con la variedad autóctona Trepát. Un vino con más de cuatro meses de reposo en barrica de roble.



*El **Vino Tinto DO Conca de Barberà** se elabora a partir de la variedad Trepát, una variedad autóctona y representativa del territorio que dota a este vino de un carácter único que cautivará los paladares más exigentes.*

Su producción se ubica en la DO Conca de Barberà, una gran valle alrededor del río Francolí y su afluente, el río Anguera. En este entorno fluvial, descubrimos una gran riqueza natural y biológica. Los terrenos predominantes son de naturaleza calcárea y arcillosa, de una textura ligera y con el característico color rojizo que confiere a sus vinos un carácter propio y exclusivo.

*La Abadía de Poblet, la Orden de los Templarios y las bodegas modernistas diseñadas por discípulos de Gaudí configuran la historia de una **región con profundas raíces vinícolas**.*

*Descubriréis un vino fresco y elegante, con una entrada fresca y acidez equilibrada. Un vino con carácter tras pasar **cuatro meses de reposo en barricas de roble**.*

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Trepát 100%
Añada	2024
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo de fermentación	9 días
Tiempo en barrica de roble	≥4 meses
Grado de alcohol (vol)	12 %
Acidez total (gr/l)	3,5
Enólogo	Joan Rabadà
Formatos disponibles	75 cl
Temperatura de servicio recomendada	13-15°C
Valor energético	322 kJ / 77 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 rubí brillante con ribete violáceo.



Aromas

Intensas notas de frutas rojas, como cerezas y moras, combinadas con toques especiados de pimienta blanca y un fondo ligero de frutos secos.



Paladar

Delicado y elegante, con una entrada fresca y una acidez equilibrada. Notable presencia de fruta y un final largo con toques especiados.



Maridajes

Ideal para acompañar todo tipo de embutidos, quesos de vaca, parrillada de verduras y todo tipo de carnes a la parrilla.

