

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 elegante elaborado con la variedad Trepat. Edición especial Sant Jordi.



El **Vino Tinto DO Conca Barberà** se elabora a partir de la variedad Trepat. Una variedad autóctona y representativa del territorio que otorga a este vino un carácter único y especial que cautivará a los paladares más exigentes.

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

La evolución de la viticultura en la Conca de Barberà ha estado muy ligada a la evolución histórica de la comarca. La Abadía de Poblet, la Orden de los Templarios y las bodegas modernistas diseñadas por discípulos de Gaudí configuran la historia de esta región con profundas raíces vinícolas.

Descubriréis un vino delicado y elegante que se caracteriza por sus intensas notas a frutos del bosque y toques especiados como la pimienta blanca.

DATOS TÉCNICOS

Variedades	Trepat 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)	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 de capa baja con ribete violáceo, limpio y brillante.



Aromas

Intensas notas de frutas del bosque, como frambuesas 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. Textura suave, con presencia de fruta, notas minerales y un paso en boca persistente.



Maridajes

Ideal para acompañar pescados azules, arroces, pasta, quesos cremosos y todo tipo de carnes.

