

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**.

***Caràcter varietal, fresc i vibrant, amb aromes de flors d'ametller, fruita blanca i tocs cítrics.***



*El Vi Blanc DO Terra Alta s'elabora a partir de la varietat Garnatxa blanca, característica de la zona. Al sud de Catalunya, entre el riu Ebre i la frontera amb terres aragoneses, trobem el bressol d'aquest vi. Un terroir propi d'interior però amb les influències càlides del mar Mediterrani.*

*Les vinyes s'estenen en terrasses irregulars sobre un sòl ric en calçari i guix. Majoritàriament, concentrada al terç central de la zona de producció, **entre 350 i 550 metres d'altitud**. Creixen en un clima continental amb abundants hores de sol i pluja escassa. Envoltades de serralades i petits rius, boscos d'alzina i pi blanc, les vinyes treballen en condicions límits. La vida, però, s'obre pas i descobrim tot un món de flors silvestres, ametllers, oliveres i fauna autòctona com aus rapinyaires, guineus o perdius que viuen lliurement.*

*Descobrireu un vi fresc i floral amb tocs cítrics que capta l'essència d'un entorn tan extrem com fabulós.*

#### DADES TÈCNIQUES

Varietats	Garnatxa blanca 100%
Anyada	2024
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Grau d'alcohol (vol)	13 %
Acidesa total (gr/l)	3,5
Enòleg	Joan Rabadà
Formats disponibles	75 cl
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Valor energètic	305 kJ / 73 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 llimona, brillant i net.



### Aromes

Aromes de meló, pera, flors d'ametller i cítrics.



### Paladar

Fresc i amable amb pronunciada fruita blanca. Postgust llarg en boca.



### Maridatges

Ideal per tot tipus d'aperitius, amanides Cèsar i menjar asiàtic.

