

# El grupo de cooperativas Castell d'Or lanza una nueva línea de vinos y cavas

*Inspirada en la tradición y en los orígenes de la viticultura, esta línea es un homenaje al esfuerzo de los agricultores en el cultivo de la viña*

**Vilafranca del Penedès.**-El grupo Castell d'Or, nacida de la unión de 13 bodegas cooperativas, ha creado una nueva línea de vino y cava que ostentará el mismo nombre y que nace con la voluntad de representar la historia y el trabajo de las cooperativas que forman parte del grupo, algunas de las cuáles tienen más de 100 años. Inspirada en la tradición y en los orígenes de la viticultura, esta línea es un homenaje al esfuerzo de los agricultores en el cultivo de la viña así como su amor por la tierra en el transcurso de la historia.

Los vinos tranquilos de esta nueva línea de Castell d'Or surgen de las variedades Xarel-lo, Macabeu y Perellada así como Trepat, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Los espumosos combinan Xarelo, Macabeu, Parellada y Chardonnay. Se trata de un recorrido por algunas de las D.O. más representativas del territorio vinícola del Penedès, la Conca de Barberà i Catalunya así como la D.O. Cava. Además de los vinos jóvenes, en esta nueva línea, encontramos algunas propuestas con marcada personalidad, como el Cava Brut Organic que tiene una segunda fermentación en botella con una crianza mínima de 14 meses o el Cava Brut Reserva con 22 de crianza en las cavas de Castell d'Or. Esta nueva línea luce una etiqueta que evoca la vendimia tradicional y los agricultores que, a lo largo de las décadas, han recolectado manualmente las bayas para producir propuestas enológicas de elevada calidad.

## **Vinos con estructura y expresividad**

La cuna de gran parte de esta línea se sitúa a 350-600 metros de altura en la zona montañosa y rocosa de la Conca de Barberà y Alt Camp. La tierra se define como mineralizada, básicamente calcaria. La orografía a los pies de los ríos Francolí y Anguera así como las temperaturas con una diferencia más intensa entre la noche y el día marcan el ritmo de maduración de los viñedos que se dilata en el tiempo. Las temperaturas elevadas durante el día permiten que madure la baya pero la caída de las temperaturas durante la noche ralentiza el proceso. Esta característica ayuda a mantener los aromas además de conservar elevados los niveles de acidez. En estas condiciones se obtienen vinos con pH más bajos que se definen con un carácter más fresco.

El resultado es una producción más reducida de uva pero vinos con una estructura, intensidad y expresividad única. Castell d'Or realiza una propuesta de vinos más aromáticos y concentrados. Gran parte de nuestras cooperativas se encuentran ubicadas por esta zona.

Castell d'Or apuesta por una línea que represente el carácter de sus cooperativa: sus orígenes y aspectos comunes de las familias de agricultores. El cooperativismo pasa a ser sinónimo de calidad, fuerza y determinación. La producción se caracteriza por un conocimiento centenario trasladado de generación a generación pero con la capacidad de adaptarse a las actuales exigencias técnicas y de calidad. Castell d'Or cuenta con el 2.200 agricultores de viña en sus 13 bodegas, en toda Cataluña, y unas 6.200 hectáreas del territorio vinícola catalán.

**Más información:**

Cristina Garcia  
[Comunicacion@castelldor.com](mailto:Comunicacion@castelldor.com)  
[www.castelldor.com](http://www.castelldor.com)