

El grup de cooperatives Castell d'Or llança una nova línia de vins i caves

Inspirada en la tradició i en els orígens de la viticultura, aquesta línia amb el mateix nom del grup és un homenatge a l'esforç dels agricultors

El grup Castell d'Or, nascut de la unió de 13 cellers cooperatius, ha creat una nova línia de vi i cava que ostentarà el mateix nom i que neix amb la voluntat de representar la història i el treball de les cooperatives que formen part del grup, algunes de les quals tenen més de 100 anys. Inspirada en la tradició i en els orígens de la viticultura, aquesta línia és un homenatge a l'esforç dels agricultors en el cultiu de la vinya així com el seu amor per la terra en el transcurs de la història.

Els vins tranquils d'aquesta nova línia de Castell d'Or sorgeixen de les varietats Xarel·el, Macabeu i Perellada així com Trepát, Cabernet Sauvignon i Ull de llebre. Els espumosos combinen Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay. Es tracta d'un recorregut per algunes de les D.O. més representatives del territori vinícola del Penedès, la Conca de Barberà i Catalunya així com la D.O. Cava. A més dels vins joves, en aquesta nova línia, trobem algunes propostes amb marcada personalitat, com el Cava Brut Organic que té una segona fermentació en ampolla amb una criança mínima de 14 mesos o el Cava Brut Reserva amb 22 de criança en les caves de Castell d'Or. Aquesta nova línia llueix una etiqueta que evoca la verema tradicional i els agricultors que, al llarg de les dècades, han recol·lectat manualment les baies per a produir propostes enològiques d'elevada qualitat.

Vins amb estructura i expressivitat

El bressol de gran part d'aquesta línia se situa a 350-600 metres d'alçada en la zona muntanyenca i rocosa de la Conca de Barberà i l'Alt Camp. La terra es defineix com mineralitzada, bàsicament calcària. L'orografia als peus dels rius Francolí i Anguera així com les temperatures amb una diferència més intensa entre la nit i el dia marquen el ritme de maduració de les vinyes que es dilata en el temps. Les temperatures elevades durant el dia permeten que maduri la baia però la caiguda de les temperatures durant la nit alenteix el procés. Aquesta característica ajuda a mantenir les aromes a més de conservar elevats els nivells d'acidesa. En aquestes condicions s'obtenen vins amb pH més baixos que es defineixen amb un caràcter més fresc.

El resultat és una producció més reduïda de raïm però vins amb una estructura, intensitat i expressivitat única. Castell d'Or realitza una proposta de vins més aromàtics i concentrats. Gran part de les nostres cooperatives es troben situades en aquesta zona.

Castell d'Or aposta per una línia que representi el caràcter de les seves cooperativa: els seus orígens i aspectes comuns de les famílies d'agricultors. El cooperativisme passa a ser sinònim de qualitat, força i determinació. La producció es caracteritza per un coneixement centenari traslladat de generació a generació però amb la capacitat d'adaptar-se a les actuals exigències tècniques i de qualitat. Castell d'Or compta amb el 2.200 agricultors de vinya en les seves 13 cellers, en tota Catalunya, i unes 6.200 hectàrees del territori vinícola català.

Més informació:

Cristina Garcia
Comunicacion@castelldor.com
www.castelldor.com