

## El vi negre reserva Cossetània de Castell d'Or, entre els guanyadors del Concurs Tastavins

*Ha estat guardonat amb la medalla de bronze en la categoria de vi negre reserva en la edició número 54 del Concurs organitzat per la DO Penedès*

Vilafranca del Penedès, 21 de juliol. El Vi Negre Reserva Cossetània del Grup Castell d'Or ha estat reconegut amb la medalla de bronze en el 54è Concurs Tastavins DO Penedès. En particular, en la categoria de Vi Negre Reserva. El premi s'ha lliurat a l'Auditori Municipal de Vilafranca. Durant la cerimònia, s'han entregat 5 medalles –3 de bronze, 1 d'argent i 1 d'or– en cadascuna de les 7 categories del concurs.

El Vi Negre Reserva Cossetània procedeix de la varietat de raïm *Cabernet Sauvignon* i es manté en bótes de roure americà i francès durant més de 20 mesos. El seu color és d'elevada intensitat, elegant vermell cirera o pruna molt madura. Al nas té una gran concentració de fruita molt madura en melmelada, prunes negres, mores i figues seques. Es caracteritza també pels aromes d'espècies variades, destacant el pebre negre, la nou moscada i la vainilla. Tot això deixant entrellucar unes excel·lents botes de roure que aporten complexitat al conjunt aromàtic però sense tapar altres aromes i sense mostrar-se tal i com la mateixa fusta, sinó amb l'efecte d'arrodoniment i conjunció d'aromes i sabors. A la boca, darrera de la seva complexitat aromàtica aquest vi es mostra amb cos, saborós i ben estructurat. Mostra un equilibri total entre suavitat-acidesa-tanins, mostrant-se aquests últims madurs però fermes, procedents de raïm ben madurat pel sol.

Aquest vi està inspirat en una tribu ibera anomenada Cossetans, que va habitar la zona del Penedès, en el S.VI a.C. Aquest vi és un homenatge a mil·lennis de tradició agrícola a la comarca del Penedès.

El Director General de Castell d'Or, Jordi Amell, s'ha mostrat molt satisfet per aquest premi i ha agraït a l'organització "l'esforç per mantenir una nova edició d'un certamen que potencia el territori i la cultura vitivinícola del Penedès". També ha volgut apuntar que "aquest vi és representatiu dels productes que elaboren les cooperatives que formen part del grup, 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 els 2.200 agricultors de vinya en els 13 cellers, en tota Catalunya, i unes 6.200 hectàrees del territori vinícola català.

L'acte, que s'ha caracteritzat per extremer les mesures de seguretat front la Covid-19, ha reunit els principals productors englobats dintre de la DO Penedès.

**Més informació:**

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