



CASTELL D'OR

VI ROSAT - VINO ROSADO - ROSE WINE

Raïm - Uvas - Grapes

TREPAT

Alcohol

12% vol.

PACKAGING

Ampolla: **Bordelesa seducció 75 cl.**

Botella: **Bordelesa seducció 75 cl.** - Bottle: **Bordeaux Seduction 75 cl.**

Caixa / Caja / Box: **6 unit.** - Pes caixa / Peso caja / Weight box: **8 kg.**

Palet: **80 x 120 x 180 cm.** - **125** Caixes / Cajas / Boxes - **5 C.**

Pes palet / Peso palet / Weight palet: **1.000 kg.**

EXAMEN VISUAL

Color vermell violaci profund, de capa alta, net i brillant.

EXAMEN OLFACTIU

Al nas és complex, amb bona intensitat, aromes de fruita vermella madura, confitures, regalèssia i espècies.

EXAMEN GUSTATIU

A la boca és potent, ampli, fresc i equilibrat, amb tanins dolços i torrats ben fosos.

IMPRESSIÓ FINAL

El final és llarg i persistent, al retronasal apareixen de nou notes de fruites madures, regalèssia, etc.

Consum òptim: És un vi que per les seves qualitats promet una molt bona evolució en l'ampolla, si es conserva en condicions òptimes.

Gastronomia: Tota mena de pastes, arrossos, carns blanques, peixos i amanides, així com aperitius.

Temperatura ideal: 6 - 8° C.

EXAMEN VISUAL

Color rojo violáceo profundo, de capa alta, limpio y brillante.

EXAMEN OLFATIVO

En nariz es complejo, con buena intensidad, aromas de fruta roja madura, confituras, regaliz y especias.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca es potente, amplio, fresco y equilibrado, con taninos dulces y tostados bien fundidos.

IMPRESIÓN FINAL

El final es largo y persistente, en retronasal aparecen de nuevo notas de frutas maduras, regaliz, etc.

Consumo óptimo: Es un vino que por sus cualidades prometen una muy buena evolución en la botella, si se conserva en condiciones óptimas.

Gastronomía: Todo tipo de pastas, arroces, carnes blancas, pescados y ensaladas, así como aperitivos.

Temperatura ideal: 6 - 8° C.

VISUAL EXAMINATION

Violet coloured tones, clean and bright, typical of the variety.

AROMA EXAMINATION

In nose is complex, with good intensity of red fruits, jam and spices aromas.

TASTE EXAMINATION

In mouth is powerful, generous, fresh and fine balanced, with sweet and toast tannins but well integrated in the whole.

FINAL IMPRESSION

The ending is long and persistent, in the aftertaste appears again notes of mature fruits, etc.

Optimum consumption: A wine whose qualities ensure a very good evolution in the bottle, if kept in optimum conditions.

Gastronomy: All kinds of pasta, rice, white meats, fish, salads and aperitifs.

Ideal temperature: 6 - 8°