

TEMPLER

GARNATXA | SAMSÓ



De relleu accidentat i feréstec, amb un clima de grans contrastos, el massís muntanyós del Montsant produeix vins de gran caràcter que deuen l'origen de la seva elaboració als monjos cartoixans a l'Edat Mitjana.

De relieve accidentado y agreste, con un clima de grandes contrastes, el macizo montañoso del Montsant produce vinos de gran carácter que deben el origen de su elaboración a los monjes cartujanos en la Edad Media.

Of rugged and abrupt contours, and with a climate of great contrasts, the Montsant mountain range produces wines of great character whose origin stems from the craft and skill of the monks in the Middle Ages.



MONTSANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



CASTELL D'OR

TEMPLER

NOTA DE CATA

Marca: TEMPLER
Celler: Castell d'Or

D.O. Montsant
Tipus Negre Jove
Raïm GARNATXA
SAMSÓ

Ampolla Bordelesa Elegance 75 cl.
Alcohol 14,5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color vermell picota amb el ribet violaci, molt brillant.

EXAMEN OLFACTIU

Al nas destaquen els fruit vermells madurs, vainilla i espècies.

EXAMEN GUSTATIU

La boca és ample, fresca i equilibrada, amb abundància de taní madur i una bona acidesa.

IMPRESSIÓ FINAL

Resulta ser un vi concentrat i fresc, amb l'acidesa ben integrada, donant lloc a un equilibri molt interessant amb la seva vinositat i la seva estructura.

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

Gastronomia: Rostits, carns vermelles, graellades de carn, plats de caça, formatges, etc.

Temperatura ideal: 13 - 15° C, molt recomanable la seva decantació prèvia.

FICHA DE CATA

Marca: TEMPLER
Bodega: Castell d'Or

D.O. Montsant
Tipus Tinto Joven
Uvas GARNACHA
CARINENA

Botella Bordelesa Elegance 75 cl.
Alcohol 14,5% vol.

EXAMEN VISUAL

Color es rojo picota con el ribete violácea, muy brillante.

EXAMEN OLFATIVO

En nariz destacan los frutos rojos maduros, vainilla y especias.

EXAMEN GUSTATIVO

La boca es amplia, fresca y equilibrada, con abundancia de tanino maduro y una buena acidez.

IMPRESIÓN FINAL

Resulta ser un vino concentrado y fresco, con la acidez bien integrada, dando lugar a un equilibrio muy interesante con su vinosidad y su estructura.

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

Gastronomía: Asados, carnes rojas, parrilladas de carne, platos de caza, quesos, etc.

Temperatura ideal: 13 - 15° C, muy recomendable su previa decantación.

TASTING NOTES

Brand TEMPLER
Producer Castell d'Or

D.O. Montsant
Type Red Wine
Grapes GRENACHE
CARINENA

Bottle Bordeaux Elegance 75cl.
Alcohol 14,5% vol.

VISUAL EXAMINATION

Deep, dark red with a violet border, very brilliant.

AROMA EXAMINATION

In the nose most notable are the ripe red fruits, vanilla and spices.

TASTE EXAMINATION

Full in the mouth, fresh and balanced, with an abundance of mature tanning and good acidity.

FINAL IMPRESSION

A concentrated, fresh wine, with acidity well-integrated, producing an interesting balance between its wine qualities and its great structure.

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

Gastronomy: Roasts, red meats, grilled meat, game, cheeses, etc.

Ideal temperature: 13 - 15°C (Decanting is recommended)

Producte elaborat segons el Reglament i Plec de Condicions de la Denominació d'Origen / Producto elaborado según Reglamento y pliego de condiciones Denominación de Origen / Product elaborated according D.O. specifications and Regulation.

PACKAGING

Caixes **6 unit.**
Pes **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 125 caixes 6 ampolles - 5 C.
Pes palet **1.000 kg.**

Cajas **6 unit.**
Peso caja **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 125 cajas 6 botellas - 5 C.
Peso palet **1.000 kg.**

Box **6 unit.**
Weight box **8 kg.**
Palet 80 x 120 x 180 cm.
Palet 125 boxes 6 botles - 5 C.
Weight palet **1.000 kg.**



CASTELL D'OR