



# CASTELL D'OR

## VI NEGRE - VINO TINTO - RED WINE RESERVA

**Raïm - Uvas - Grapes**  
CABERNET SAUVIGNON

**Alcohol**  
14'5% vol.

---

### PACKAGING

Ampolla: **Bordelesa seducció 75 cl.**

Botella: **Bordelesa seducción 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 picota profund, net i brillant.

#### EXAMEN OLFACTIU

Aromes a espècies, fruita madura, roure nou.

#### EXAMEN GUSTATIU

Expressiu i equilibrat, boca estructurada, amb cos, notes de la fruita madura molt elegants.

#### IMPRESSIÓ FINAL

El final és llarg i persistent, en el retronasal apareixen de nou notes de fruites madures.

**Criança:** 12 mesos, en bótes de roure americà i francès. Repòs en ampolla durant més de 12 mesos.

**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:** Aus (capó farcit, confit o magret d'ànec) i carns vermelles.

Temperatura ideal: 13 - 15° C

#### EXAMEN VISUAL

Color rojo picota profundo, limpio y brillante.

#### EXAMEN OLFATIVO

Aromas a especias, fruta madura, roble nuevo, vainilla, canela y regaliz.

#### EXAMEN GUSTATIVO

Expresivo y equilibrado, boca estructurada, con cuerpo, notas de la fruta madura muy elegantes.

#### IMPRESIÓN FINAL

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

**Crianza:** 12 meses, en barricas de roble americano y francés. Reposo en botella durante más de 12 meses.

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

**Gastronomía:** Aves (capón relleno, confit o magret de pato) y carnes rojas.

Temperatura ideal: 13 - 15° C

#### VISUAL EXAMINATION

Deep, dark red, clean and brilliant.

#### AROMA EXAMINATION

Aromas of spices, ripe fruit, new oak, vanilla, cinnamon and liquorice.

#### TASTE EXAMINATION

Expressive and well balanced, well structured in the mouth, full-bodied, elegant signs of ripe fruit.

#### FINAL IMPRESSION

The end is long and persistent, in retro-nasal they appear of new notes of mature fruits.

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

**Ageing:** 12 months, in American and French oak barrels. Rest in bottle for more than 12 months.

**Gastronomy:** Fowl (stuffed capon, duck) and red meats.

Ideal temperature: 13 - 15° C