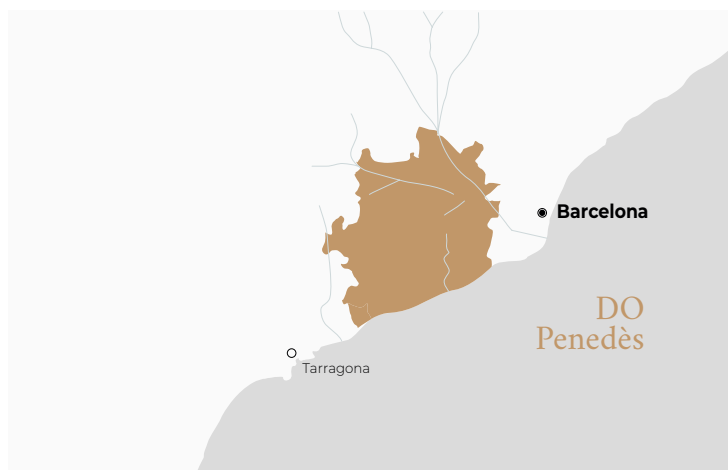


L'any 1919 un grup de viticultors de la vila de l'Arboç va decidir la construcció d'una fassina, per destil·lar la brisa resultant de la premsada dels raïms. Antigament cadascú s'elaborava el seu propi vi en cups. És a partir de l'any 1952 quan un grup de viticultors del poble decideix construir un celler cooperatiu al costat de la fassina per poder elaborar el vi conjuntament, i així treure'n beneficis majors.

En el año 1919 un grupo de viticultores de la localidad de l'Arboç decidieron la construcción de una "alcoholera" para destilar la rapa, parte sobrante del prensado de las uvas. Antiguamente cada uno se elaboraba el vino en su casa en cubas. Será a partir del año 1952 cuando un grupo de viticultores del pueblo decide la construcción de una bodega al lado de la alcoholera para así poder elaborar de forma conjunta el vino y obtener mayores beneficios.

In 1919, a group of wine-growers from the municipality of l'Arboç decided to build an "alcoholic plant" to distil the remaining parts of the grapes after being pressed. By that time everyone was elaborating his own wines at home and separately. But in 1952 this same group of wine-growers decided to join efforts and built a cellar, just besides the alcoholic plant, in order to elaborate fine wines all together and obtain higher benefits.





## DADES TÈCNIQUES

Marca	L'Arboç 1919
Celler	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Tipus	Vi blanc
Varietats	Xarel·lo
Grau d'alcohol (vol)	11,5% vol.
Temperatura de servei recomendada	6 - 8° C
Enòleg	Joan Rabadà

## NOTES DE TAST

### EXAMEN VISUAL

Transparent, molt pàlid amb tonalitats entre grogues i verdoses.

### EXAMEN OLFACTIU

D'inici recorda clarament les varietats de raïm del seu cupatge, amb clars aromes de la varietat Xarel·lo. També s'hi troba el carbònic que resta de la llarga fermentació controlada.

### EXAMEN GUSTATIU

Entrada a la boca fruitada, fresca, lleugerament àcida amb alguna connotació herbàcia; aquesta és la primera sensació, després es troba melositat suau, de post-gust molt agradable amb gustos florals.

### IMPRESSIÓ FINAL

Vi amb personalitat, fresc i afruitat, amb un final aromàtic on s'imposa la singularitat varietal.

**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:** Tot tipus de pastes, arrossos, carns blanques, peixos, amanides i marisc.

## DATOS TÉCNICOS

Marca	L'Arboç 1919
Bodega	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Tipus	Vino blanco
Varietades	Xarel·lo
Grado de alcohol (vol)	13% vol.
Temperatura de servei recomendada	6 - 8° C
Enòlogo	Joan Rabadà

## FICHA DE CATA

### EXAMEN VISUAL

Transparente, muy pálido con tonalidades entre amarillas y verdosas.

### EXAMEN OLFACTIVO

De inicio recuerda claramente las variedades de uva de su cupage, con claros aromas de la variedad Xarel·lo. También se encuentra el carbónico del resto de la larga fermentación controlada.

### EXAMEN GUSTATIVO

Entrada en boca afrutada, fresca, levemente ácida, con alguna connotación herbácea; ésta es la primera sensación, luego se encuentra melosidad suave, de posgusto muy agradable con gustos florales.

### IMPRESIÓN FINAL

Vino con personalidad, fresco y afrutado, con un final aromático donde se impone la singularidad varietal.

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

**Gastronomía:** Todo tipo de pastas, arroces, carnes blancas, pescados, ensaladas y mariscos.

## TECHNICAL DATA

Brand	L'Arboç 1919
Producer	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Quality	White wine
Grape varieties	Xarel·lo
Alcohol content (vol)	13% vol.
Recommended serving temperature	6 - 8° C
Winemaker	Joan Rabadà

## TASTING NOTES

### VISUAL EXAMINATION

Transparent, very pale with yellow/green tones.

### AROMA EXAMINATION

From the beginning it clearly evokes the variety of grapes of its origin, with the clear scent of Xarel·lo. There are also hints of carbonic features resulting from the long, controlled fermentation process.

### TASTE EXAMINATION

The first impression is fruity, fresh and slightly acid with a hint of herbs. Then the taste is mellow with a pleasant floral aftertaste.

### FINAL IMPRESSION

A wine with personality, fresh and fruity, with a final aroma which reflects the singular features of the varieties of grapes.

**Optimum consumption:** A wine whose qualities evolve well in the bottle if kept in optimum conditions.

**Gastronomy:** All types of pasta, rice, white meat, fish, salads, shellfish.

