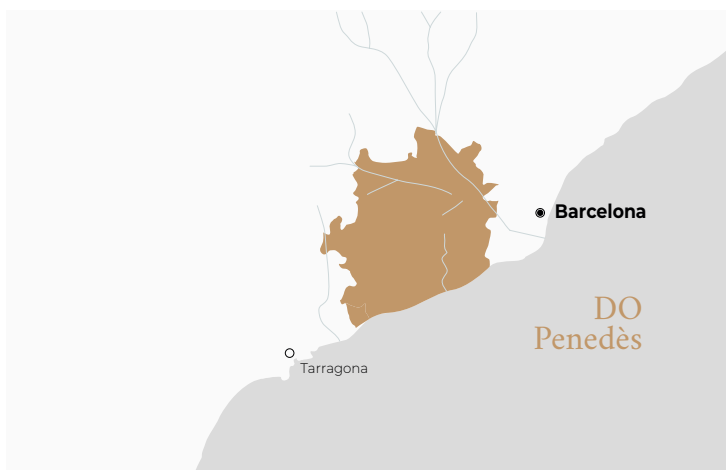


L'any 1919 un grup de viticultors de la vila de l'Arboç va decidir la construcció d'una fassina, per destil·lar la brisa resultant de la premsada dels raïms. Antigament cadascú s'elaborava el seu propi vi en cups. És a partir de l'any 1952 quan un grup de viticultors del poble decideix construir un celler 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 negre
Varietats	Merlot
Grau d'alcohol (vol)	13% vol.
Temperatura de servei recomendada	13 - 15° C
Enòleg	Joan Rabadà

## NOTES DE TAST

### EXAMEN VISUAL

Color vermell robí, amb lleugers reflexes violacis; és intens.

### EXAMEN OLFACTIU

Al nas denota la seva joventut aportant les aromes primàries de caràcter floral i de fruita. Sorpren la seva intensitat i el seu conjunt d'aromes és força ampli.

### EXAMEN GUSTATIU

A la boca trobem un vi potent i amb un bon equilibri acidesa-untuositat. Tanins dolços i agradables que ofereixen un pas per la boca vellutat.

### IMPRESSIÓ FINAL

Vi amb personalitat, equilibrat i molt expressiu.

**Consum òptim:** És un vi que per la seva constitució posseeix una llarga vida, si es conserva en condicions òptimes.

**Gastronomia:** Carns, rostits, patés, embotits, formatges, peixos blaus, etc.

## DATOS TÉCNICOS

Marca	L'Arboç 1919
Bodega	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Tipus	Vino tinto
Varietades	Merlot
Grado de alcohol (vol)	13% vol.
Temperatura de servei recomendada	13 - 15° C
Enòlogo	Joan Rabadà

## FICHA DE CATA

### EXAMEN VISUAL

Color rojo rubí, con ligeros reflejos violáceos; es intenso.

### EXAMEN OLFACTIVO

En nariz denota su juventud aportando los aromas primarios de carácter floral y frutal de la variedad tempranillo. Sorprende su intensidad y su conjunto de aromas es sumamente amplio.

### EXAMEN GUSTATIVO

En boca encontramos un vino potente y con un buen equilibrio acidez-untuosidad. Taninos dulces y agradables que ofrecen un paso por boca aterciopelado.

### IMPRESIÓN FINAL

Vino con personalidad, equilibrado y muy expresivo.

**Consumo óptimo:** Es un vino que por su constitución posee larga vida, si se conserva en condiciones óptimas.

**Gastronomía:** Carnes, asados, patés, embutidos, quesos, pescados azules, etc.

## TECHNICAL DATA

Brand	L'Arboç 1919
Producer	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Quality	Red wine
Grape varieties	Merlot
Alcohol content (vol)	13% vol.
Recommended serving temperature	13 - 15° C
Winemaker	Joan Rabadà

## TASTING NOTES

### VISUAL EXAMINATION

An intense ruby-red wine with violet highlights.

### AROMA EXAMINATION

The scent indicates its youth, conveying the primary floral and fruity aromas of the Tempranillo variety. Its intensity is surprising and its range of aromas very broad.

### TASTE EXAMINATION

In the mouth we find a potent wine with a good balance between acidity and a free-running sensation. Sweet, pleasant tannins that produce a velvety sensation.

### FINAL IMPRESSION

A wine with personality, balance and very expressive.

**Optimum consumption:** If kept in optimum conditions, this wine's constitution endows it with a long life.

**Gastronomy:** Meats, patés, sausages, cheeses, blue-fish, etc.

