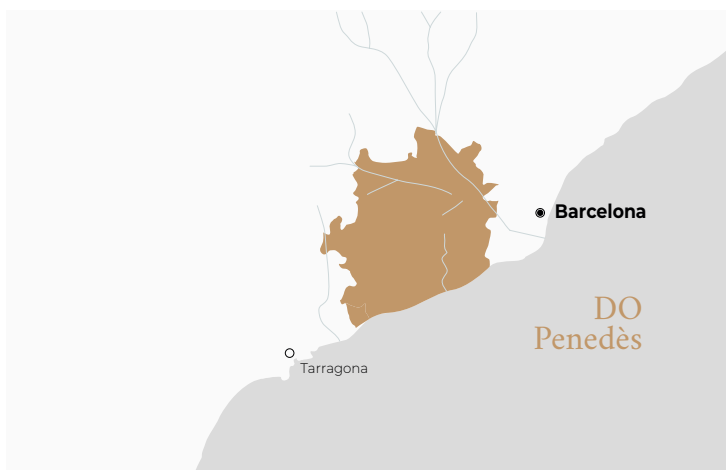


L'any 1919 un grup de viticultors de la vila de l'Arboç va decidir la construcció d'una fassina, per destil·lar la brisa resultant de la premsada dels raïms. Antigament cadascú s'elaborava el seu propi vi en cups. És a partir de l'any 1952 quan un grup de viticultors del poble decideix construir un celler 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 rosat
Varietats	Merlot
Grau d'alcohol (vol)	12,5% vol.
Temperatura de servei recomendada	6 - 8° C
Enòleg	Joan Rabadà

## NOTES DE TAST

### EXAMEN VISUAL

Rosa gerd, brillant i molt atractiu.

### EXAMEN OLFACTIU

Intensos aromes de fruites i florals de llarga persistència; delicat i fi al nas.

### EXAMEN GUSTATIU

Molt fresc i carnos. L'acidesa del vi està present i es deixa sentir però es manté ben integrada dins el conjunt.

### IMPRESSIÓ FINAL

Vi amb personalitat, final de boca llarg i delicat.

**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 aperitius.

## DATOS TÉCNICOS

Marca	L'Arboç 1919
Bodega	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Tipus	Vino rosado
Varietades	Merlot
Grado de alcohol (vol)	12,5% vol.
Temperatura de servicio recomendada	6 - 8° C
Enólogo	Joan Rabadà

## FICHA DE CATA

### EXAMEN VISUAL

Rosa frambuesa, brillante y muy atractivo.

### EXAMEN OLFACTIVO

Intensos aromas frutales y florales de larga persistencia; delicado y fino a la nariz.

### EXAMEN GUSTATIVO

Muy fresco y carnos. La acidez del vino está presente y se deja notar pero permanece bien integrada dentro del conjunto.

### IMPRESIÓN FINAL

Vino con personalidad, final de boca largo y delicado.

**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.

## TECHNICAL DATA

Brand	L'Arboç 1919
Producer	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Quality	Rosé wine
Grape varieties	Merlot
Alcohol content (vol)	12,5% vol.
Recommended serving temperature	6 - 8° C
Winemaker	Joan Rabadà

## TASTING NOTES

### VISUAL EXAMINATION

Raspberry-rose colour, bright and very attractive.

### AROMA EXAMINATION

Intense lingering fruit and floral aromas; delicate and smooth in the nose.

### TASTE EXAMINATION

Very fresh with strong texture. The acidity of the wine is present and noticeable but well integrated in the whole.

### FINAL IMPRESSION

A wine with personality, delicate with a long aftertaste.

**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.

