

d'Arciac  
A

La suavitat del clima, la llum del Mediterrani, les especials característiques geogràfiques del país i segles de tradició doten als vins d'Arciac de la rica personalitat que els distingeix.

La suavidad del clima, la luz del Mediterráneo, las especiales características geográficas del país y siglos de tradición dotan a los vinos d'Arciac de la rica personalidad que los distingue.

The mild climate, the Mediterranean light, the particular geographic characteristics of the area and centuries of tradition infuse d'Arciac wines with the rich personality which distinguishes them.





## DADES TÈCNIQUES

Marca	D'Arciac
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	D'Arciac
Bodega	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Tipo	Vino blanco
Varietades	Xarel·lo
Grado de alcohol (vol)	13% vol.
Temperatura de servicio recomendada	6 - 8° C
Enólogo	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	D'Arciac
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.

