

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 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	D'Arciac
Bodega	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Tipus	Vino tinto
Varietades	Merlot
Grado de alcohol (vol)	13% vol.
Temperatura de servicio recomendada	13 - 15° C
Enólogo	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	D'Arciac
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.

