

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 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	D'Arciac
Bodega	Castell d'Or
D.O.	Penedès
Tipo	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 promete 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	D'Arciac
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.

