Castell d’Or recibe el premio Vinari a la Mejor Bodega del año 2023

El grupo recibe el mayor número de medallas durante esta edición de los galardones más prestigiosos de Cataluña

lunes 16 de octubre de 2023

ESCRITO POR CASTELL D’OR

Video

Vila-rodona, 9 de octubre 2023.- El grupo Castell d'Or, formado por un total de 16 cooperativas vitivinícolas de Cataluña, ha recibido el galardón a la Mejor Bodega del año en la Gala de los premios Vinari que tuvo lugar este fin de semana. Este premio es el más significativo en el mundo de los vinos catalanes y reconoce las mejores propuestas enológicas del territorio. En concreto, Castell d'Or ha recibido nueve medallas – dos de oro y siete de plata- durante todo el año 2023 por parte de los Premios Vinari, situándose como la bodega más premiada de todos los presentados. En global, la propuesta vitivinícola y el proyecto de Castell d'Or ha recibido uno de los premios más especiales Premio Vinari Nieves Energía a la Mejor Bodega. La celebración de la Gala tuvo lugar en el centenario Teatro Casal y el actor y humorista Pep Plaza fue el conductor del acto.

El CEO de Castell d'Or, Jordi Amell, fue el encargado de recoger este premio agradeciendo el trabajo y esfuerzo demostrada por todo el equipo que forma parte de Castell d'Or. "Este reconocimiento no sería posible sin la dedicación y el compromiso de todo el equipo que se esfuerzan para hacer posible la misión de la empresa", ha

explicado. Amell también ha querido destacar que el galardón representa el resultado de un esfuerzo colectivo que involucra un gran abanico de cooperativas que, con su colaboración, han conseguido hacer del proyecto de Castell d'Or una historia de éxito. "Estamos profundamente agradecidos por el apoyo de todos los miembros de esta gran familia y estamos emocionados para continuar trabajando juntos hacia un futuro todavía más prometedor", ha explicado. El reconocimiento en estos prestigiosos premios de la industria vinícola de Cataluña es un testigo del compromiso y la pasión de Castell d'Or para ofrecer vinos y cavas de calidad superior.

La Gala ha sido el colofón de todo un año de actividad, en el que se han celebrado hasta cinco jornadas de cata preliminares y dos finales. Y todo ello, de la mano de un centenar de profesionales que, como miembros del jurado, han probado a ciegas y evaluado cerca de un millar de referencias diferentes. Cada vino y cava de Castell d'Or ha pasado el examen olfativo, gustativo y aromático de un mínimo de diez personas en cada fase. Este 2023 las jornadas iniciales se celebraron al Ágora de Vilafranca del Penedès, y a la Bodega de Rubí se decidieron los podios. El acontecimiento, un año más, se emitirá y se podrá seguir en directo por el Canal 33.

Los reconocimientos más destacados

En total los premios que Castell d'Or ha recibido este año son:

- Cava Cabaret Brut- Medalla de Oro Espumosos Blancos Jóvenes
- Cava Castell d'Or Brut Nature – Medalla de Oro Espumosos Blancos Jóvenes
- Cava Cabaret Brut Reserva – Medalla de Plata Espumosos Blancos Reserva
- Cava Castell d'Or Brut- Medalla de Plata Espumosos Blancos Jóvenes
- Castell d'Or Brut Reserva Imperial 2018- Medalla de Plata Espumosos Blancos Gran Reserva
- Cava Castell d'Or Brut Nature Gran Reserva- Medalla de Plata Espumosos Blancos Gran Reserva
- Cava Castell d'Or Brut Orgànic- Medalla de Plata Espumosos Blancos Jóvenes
- Cava Cossetània Reserva – Medalla de Plata Espumosos Blancos Reserva
- Vino rosado Castell d'Or– Medalla de plata Rosados Jóvenes

Estos premios consolidan el compromiso del grupo con la excelencia en la producción de cavas.

Castell d'Or, la unión de 16 cooperativas del territorio catalán

Castell d'Or nace el 2006 de la unión de diferentes bodegas de diferentes zonas vitivinícolas del Penedès, la Conca de Barberà, Priorat, Tarragona, Montsant y Costers del Segre. A estas alturas, son un total de 16 las bodegas que forman parte de uno de los grupos más representativos de Cataluña. Apuestan para unir sus esfuerzos y conocimientos en los procesos de producción, elaboración, envasado y distribución de vinos, cava y aceites elevando el estándar de calidad de sus productos hasta obtener el reconocimiento y el prestigio en todo el mundo de sus marcas.

