



CASTELL DEL REMEI
CELLER 1780 HISTÒRIC

Equilibrat i elegant

L'equilibri defineix el Gotim Bru. Insígnia del celler, aquest clàssic avantgardista és tan jove i informal com distingit i amb arrels. És un vi expressiu i elegant que destil·la història i que recorda la frescor del clima continental que l'acull. L'experiència de molts anys l'ha convertit en màxim exponent de la DO.

Tipus de vi: Fi i d'anyada amb criança en roure, equilibrat i elegant.

Varietats: Garnatxa, Ull de Llebre, Syrah i Cabernet Sauvignon.

Procedència del raïm: Vinyes de les comarques lleidatanes de La Noguera, L'Urgell, La Segarra i de les muntanyes de Les Garrigues.

Tipus de sòl: Amb argila i llims amb intercalacions de gresos conglomerats, calcaris i diverses quantitats de graves.

Alçada de les vinyes: Entre 250 i 700 metres d'altitud.

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilitat de la DO Costers del Segre).

Elaboració: Sense sulfurós durant la vinificació fins a malolàctica. Maceracions curtes de poca extracció. Fermentació entre 22 i 26 °C. Remuntats periòdics.

Criança: 8 mesos en bóta de roure americà i francès de 225 litres.

Anàlisi:

Alcohol: 14% vol.

Acidesa total: 5,4 g/L.

pH: 3,53.

Presentació:

Ampolla: Bordelesa ECO color verd antic de 75 cl. i pes de 450 gr.

Tap: Suro tècnic 100% garantit contra problemes del suro de 44 x 24 mm.

Càpsula: 100% complex.

Caixa: De cartró de 6 i 12 ampolles, i de fusta de 3 i 6 ampolles.

Formats: Ampolles de 50, 75, 150, 300 i 500 ml.

Nota de tast: Color picota d'intensitat mitjana i ribets granats. La llàgrima és densa. En copa parada, gran potència aromàtica i complexitat; notes de confitura de fruites vermelles, junt amb records làctics, torrats i espècies dolces. A l'airejar, apareixen aromes minerals amb records de pastisseria, fruita en compota i tocs d'herbes aromàtiques, com la farigola. L'entrada en boca és dolça i voluptuosa. Els tanins són suaus i omplen el paladar. L'acidesa està present durant el recorregut i li aporta frescor. Persistència molt llarga i equilibrada. Per la via retronasal, records de fruites seques i de neules.

Denominació d'origen: Costers del Segre.

Premis i reconeixements:

Dr. Owen Bargreen	Anyada 2018	90 punts.
Guía Peñín'21	Anyada 2018	89 punts.
Guía Peñín'20	Anyada 2017	89 punts.
A View From The Cellar, Issue 83	Anyada 2017	89 punts.
Vinus Media'19	Anyada 2017	90 punts.
John Gilman -View from the cellar'19	Anyada 2016	89+ punts.
Guía Peñín'19	Anyada 2016	89 punts.
Vinus Media'18	Anyada 2016	90 punts.

GOTIM
BRU / 2019

