

# **DOSSIER DE PRENSA**







## CASTELL DEL REMEI, NUEVA ETAPA PARA UNA BODEGA HISTÓRICA

En el amplio escenario vinícola mundial, no son muchas las bodegas que puedan atestiguar una **trayectoria tan dilatada**. Y aún menos aquellas que han conseguido recorrer un camino tan extenso orientando su producción exclusivamente a los vinos de calidad.

En el contexto de la viticultura catalana, uno de los escasos ejemplos de enclave histórico es **Castell del Remei**, que **inició su actividad vinícola en el año 1780** en Penelles (Lleida), con el propósito de elaborar únicamente vinos de crianza. Las privilegiadas condiciones geo climáticas de la propiedad y el diseño de las instalaciones distinguieron a Castell del Remei como **la primera bodega catalana concebida según el modelo de los admirados *châteaux* bordeleses**.

Al igual que sucede con otras bodegas históricas, en la larga trayectoria de Castell del Remei la vocación de elaborar grandes vinos ha debido convivir necesariamente con las distintas coyunturas sociales, políticas y económicas que se han sucedido en los últimos dos siglos. Y también con las circunstancias propias del sector vinícola: el desastre de la filoxera, la evolución del gusto de los consumidores, la búsqueda de nuevos mercados, la eclosión del enoturismo, etc. Por fin, el otro condicionante que determina la trayectoria de una bodega tan longeva es el **factor humano**. Especialmente la actitud con la que sus propietarios asumen los cambios y vicisitudes históricas y sus decisiones y perseverancia para alcanzar sus objetivos.

En el caso de Castell del Remei, esta responsabilidad ha recaído principalmente en dos familias: los Girona, que sentaron las bases del proyecto y desarrollaron la empresa durante los siglos XIX y XX; y los **Cusiné**, que adquirieron la finca en 1982, modernizando las instalaciones y los procesos de vinificación y crianza para adaptar la producción de la bodega a las exigencias del nuevo milenio y convertirla en una referencia en la **DO Costers del Segre**.

En esta etapa destaca la figura de **Tomàs Cusiné**, que en la década de los 80 contribuyó decisivamente a definir el perfil de los vinos de Castell del Remei. En 1997 creó Cérvoles Celler, un proyecto con viñas a 700 metros de altura en La Pobla de Cérvoles que se convirtió



en referente en España y en miembro del exclusivo grupo de “Grandes Pagos de España”. En el año 2003, Tomàs se alejó de la empresa de su familia para desarrollar sus propios proyectos: las bodegas **Tomàs Cusiné** (2003) y **Cara Nord** (2012).

Tras consolidar la trayectoria de estas bodegas y revelarse como uno de los viticultores con mayor proyección de Catalunya, **en octubre de 2014 Tomàs Cusiné regresa a Castell del Remei, asumiendo la máxima responsabilidad en la dirección de la empresa.**

Con su retorno, Castell del Remei inicia un nuevo período con el objetivo de renovar la imagen de la bodega, redoblar la apuesta por la calidad en todos los vinos de la gama – respetando su personalidad y el estilo–, reestructurar el viñedo, reforzar el equipo profesional de la compañía y reacondicionar las instalaciones de la finca para potenciar sus numerosos atractivos enoturísticos.

# CASTILLO DEL VINO Y TESTIGO DE LA HISTORIA

Castell del Remei es una propiedad de características únicas, con una historia milenaria y una tradición agrícola que se remonta hasta los tiempos del dominio romano, que en los últimos 150 años ha estado ligada al desarrollo del canal de Urgell, la infraestructura hidráulica inaugurada en 1862 para transportar agua desde el río Segre a los campos de cultivo situados en diferentes municipios de las comarcas de L’Urgell, El Pla d’Urgell, La Noguera, El Segrià y Les Garrigues, y que permitió desarrollar la agricultura en una amplia zona (70.000 hectáreas) de la provincia de Lleida.



De hecho, el ánimo de construir el gran canal fue lo que llevó a **Ignasi Girona i Targa** a adquirir la finca en 1853 en el término de Torreneral, ampliando más tarde la propiedad con los terrenos colindantes. En 1867, tras la muerte de Ignasi Girona i Targa, la finca era ya un importante centro de producción agropecuaria. Tal es así que, en 1872, obtuvo la categoría de “colonia agrícola”, lo que supuso la concesión de ciertos privilegios, tanto para los propietarios como para las más de 50 familias que residían en sus dominios (uno de esos beneficios, por ejemplo, era la exención del servicio militar).

Bajo la dirección de **Ignasi Girona i Agrafel**, hijo del fundador, la finca continuó expandiéndose, construyendo nuevas instalaciones (un molino de aceite, una harinera, una destilería, una tolenería, una herrería, etc.) e incorporando las innovaciones técnicas propias de la Revolución Industrial, que permitieron la paulatina mecanización de la producción. En este período, Castell del Remei vivió un momento de gran esplendor, con una superficie de 1.090 hectáreas, lo que le convirtió en **la mayor hacienda** de regadío de Catalunya. También a aquella época corresponde la reforma del propio castillo, que adquirió entonces su aspecto actual, con 4 torres y más de 80 ventanas.

En las décadas siguientes, la prosperidad de la finca permitió que las familias de los trabajadores que residían en la colonia dispusieran de una escuela agraria, un campo de fútbol, un cine, un grupo de teatro, una banda de música, celebrar anualmente una Fiesta Mayor (que pervive en la actualidad) y un santuario, todo en la misma propiedad, que cuenta también con código postal específico: E-25333.

## El desarrollo de la producción vinícola

La actividad vinícola de Castell del Remei se registra en el año 1780, cuando se constata la elaboración de vino en el antiguo molino. El gran impulso a la viticultura de esta propiedad se debe, no obstante, a **Ignasi Girona i Vilanova**, quien hacia finales del siglo XIX apostó por desarrollar la producción de vino, considerando su interés por el producto y la gran demanda que existía en aquel momento a causa de la plaga de filoxera, que estaba arrasando el viñedo en Francia y otros países europeos.

Girona i Vilanova, formado en Ingeniería Agrícola por la Universidad de París, viajó a Burdeos para estudiar a fondo los métodos e infraestructuras allí empleados para elaborar vinos de crianza, y regresó a Catalunya acompañado de un enólogo y familias de viticultores bordeleses, asegurándose de sentar las bases de la producción con solvencia profesional. Aprovechando la extensión de la finca que había adquirido su abuelo en 1852, Girona i Vilanova plantó en estas tierras sus primeras 70 hectáreas de viñedo y amplió la bodega, construyendo parte de las instalaciones que aún permanecen activas. También introdujo barricas de roble americano y adquirió la maquinaria necesaria para poder embotellar sus vinos en origen, **siendo una de las primeras empresas catalanas en comercializar vino embotellado con crianza y marca propia. De hecho Castell del Remei es la quinta marca más antigua de España según el Registro de Patentes i Marcas.**



Con el objetivo de recuperar las viñas afectadas durante la epidemia de filoxera, Ignasi Girona i Vilanova importó cepas de variedades francesas –**cabernet sauvignon y semillón**–, convirtiéndose en el **pionero en implantar estas uvas en la península Ibérica**. En 1921 amplió la capacidad de la bodega construyendo un anexo diseñado específicamente para la elaboración de vinos blancos e introdujo un revolucionario sistema de vinificación por gravedad y vagonetas que, mediante railes y platos giratorios, facilitaban las labores de descubado de los vinos y el prensado de los orujos mediante prensas hidráulicas. Gracias a



estas innovaciones, los vinos de Castell del Remei no tardaron en adquirir fama y prestigio en las mesas burguesas de la Barcelona de la época, obteniendo también reconocimiento en las **Exposiciones Universales** de Bruselas (1897) y Barcelona (1929), y durante este período importantes premios en certámenes celebrados en Turín, Atenas, Viena y Budapest.

Tras la muerte de Ignasi Girona i Vilanova, en 1923, Castell del Remei contaba ya con más de 400 hectáreas de viñedo. Le sucedió su hermano Joan, que prosiguió con el proceso de industrialización de la finca y amplió la propiedad con la adquisición de terrenos vecinos.

**Joan Girona i Vilanova** debió afrontar también uno de los períodos más dramáticos en la historia del Castell del Remei: en 1936, tras el estallido de la Guerra civil española, los inmuebles de la finca fueron desvalijados y toda su maquinaria desmontada. Las bodegas se vaciaron y se abandonó el cuidado de los cultivos. En su avance hacia Barcelona, las tropas franquistas instalaron en el castillo un aeródromo, un hospital de campaña y un polvorín, que estalló accidentalmente el 20 de enero de 1939, dejando el trágico saldo de 192 muertos (184 militares y 8 civiles). Al término del conflicto, Joan Girona i Vilanova tuvo que hacer frente a las consecuencias del episodio más dramático que ha vivido la provincia de Lleida en el siglo XX, asumiendo la reconstrucción de los edificios destruidos por la terrible explosión (incluyendo una de las torres y un amplio sector del propio castillo).

## La familia Cusiné y la transformación del Castell del Remei

Joan, el último de los Girona que estuvo al frente de la propiedad, falleció en 1950. Sus sobrinas y herederas construyeron junto al castillo el Santuario consagrado a la Virgen del Remedio, que desde 1954 permanece activo al culto católico. El Santuario con frescos del Maestro Obiols e himnos del maestro Miret, es un lugar de peregrinación para numerosos fieles. A los legatarios de Joan Girona i Vilanova se debe también la formalización de la sociedad anónima que gestionó Castell del Remei desde 1950 hasta su **adquisición por parte de la familia Cusiné en 1982**.

Los nuevos propietarios realizaron un ambicioso proyecto de renovación de las instalaciones de la bodega, invirtiendo en la tecnología necesaria para la producción de vinos de calidad —depósitos, prensa neumática, sistemas de refrigeración y filtración, nuevas barricas, línea de embotellado, etc.— y reestructurando el viñedo.

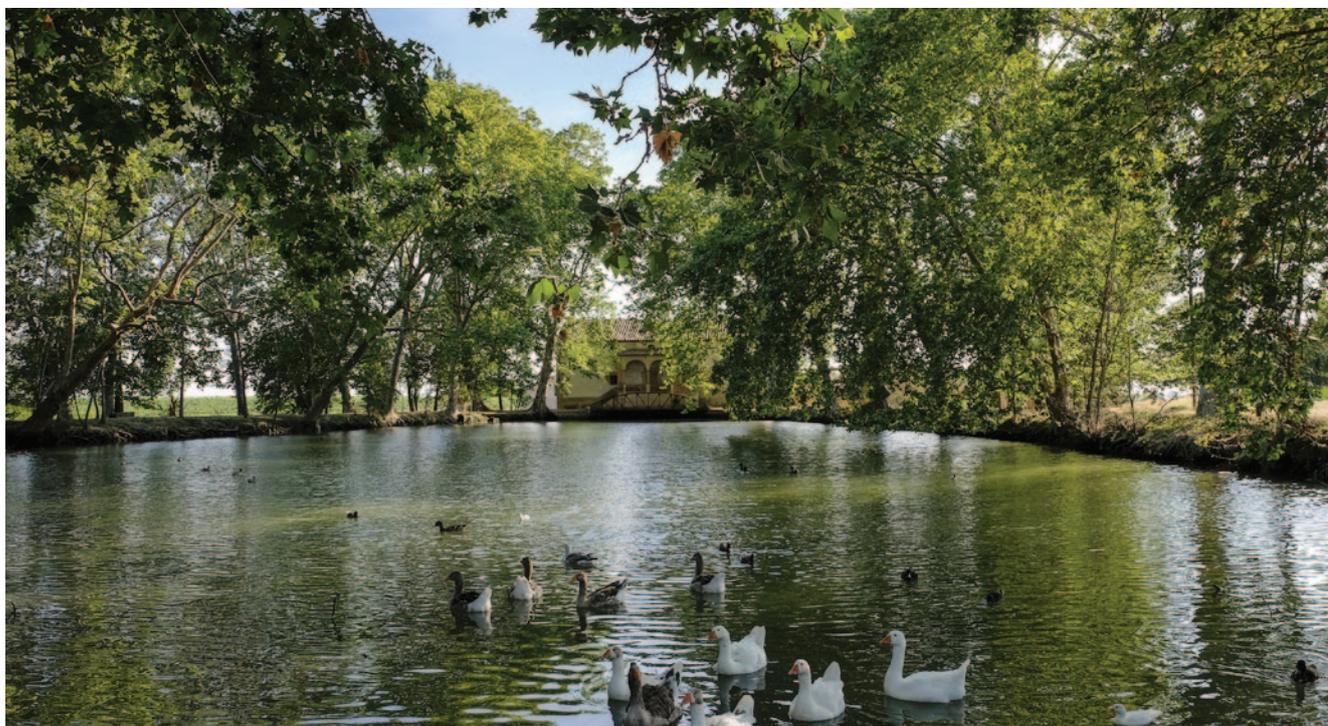
La transformación de Castell del Remei en una bodega contemporánea concluyó hacia 1990. Desde entonces, gracias a los rigurosos criterios de excelencia definidos por la familia Cusiné, la marca se ha consolidado como una **referencia de calidad en la DO Costers del Segre**, con gran proyección en los mercados internacionales.

En el año **2014**, con el **regreso de Tomàs Cusiné** a la propiedad de la empresa, Castell del Remei inició una **nueva etapa en la que se reafirman los principios cualitativos** de los vinos de la casa y se emprende el proyecto de la adecuación de las instalaciones de la finca con el fin de aprovechar su gran potencial vitícola así como destino enoturístico.

Asimismo, la gestión se dedica actualmente a adaptar la estructura empresarial y el equipo profesional de Castell del Remei al contexto de un dinámico **grupo vinícola, que cuenta con cuatro bodegas: Tomàs Cusiné, Cérvoles, Cara Nord** y la propia **Castell del Remei**, que por su larga historia y gran interés patrimonial está llamada a ser uno de los valores destacados de este conglomerado.



# UNA PROPIEDAD VINÍCOLA PRIVILEGIADA



Las características de Castell del Remei como propiedad vinícola son tan interesantes como su larga historia: la gran extensión de la finca, su privilegiada situación geográfica, las condiciones geoclimáticas del terreno, las instalaciones para vinificación y crianza y el valor patrimonial del complejo —que integra, además de la propia bodega, un castillo del siglo XIX, el santuario de la Virgen del Remedio, un restaurante, un lago, arboledas, un estanque y los edificios de la antigua colonia agrícola (destilería, molino de aceite, tonelería, talleres, etc.)— completan un conjunto sin parangón en las regiones viticultoras del sur de Europa.



## La finca

Castell del Remei se sitúa en el término municipal de Penelles de la comarca de La Noguera, en la provincia catalana de Lleida, a 120 km de Barcelona y unos 100 km del mar Mediterráneo. La propiedad está emplazada en el territorio que acoge la **DO Costers del Segre**.

## Clima

Las condiciones de la finca, idóneas para la producción vinícola, son propias del clima **continental**: amplia oscilación térmica, con inviernos muy fríos y veranos calurosos (las temperaturas extremas son de  $-8^{\circ}\text{C}$  en los días más gélidos, y  $40^{\circ}\text{C}$  en el período estival). La pluviometría es baja: las lluvias no suelen alcanzar los 250 ml/año. La humedad media, no obstante, es de 63,7%, con veranos e inviernos especialmente secos. En esta comarca predominan los **vientos** del Oeste y Noroeste, que se acentúan especialmente durante la primavera. El más apreciado por los viticultores, sin embargo, es la **Marinada**, que las tardes del caluroso verano llega puntualmente desde el Mediterráneo para refrigerar los racimos, que han sufrido durante el día el intenso calor del sol. Otra de las singularidades climáticas de esta zona son las persistentes **nieblas**, que se repiten con una media de más de 34 días, todos los inviernos.



## Suelos

La altitud media de los terrenos de Castell del Remei es **250 metros** sobre el nivel del mar. No obstante, la mayor parte de los viñedos que actualmente se encuentran en producción se sitúan en zonas montañosas, más elevadas: en torno a los **600 m de altitud**.

Los suelos de la propiedad son predominantemente **calcáreos**, aunque con una diversidad de matices que sin duda enriquece la expresión de los vinos de la finca Castell del Remei.

## El viñedo

Las parcelas de viñedo localizadas en el corazón de la finca se sitúan en el lecho del mar interior que ocupaba gran parte de la Depresión Central durante la era Cenozoica, asentándose en suelos fértiles de composición mayormente aluvional. Por otro lado, las viñas situadas a mayor altitud se ubican en la vertiente norte del Montsant, sobre suelos de **textura franca** (franco-limosa o franco-arcillosa) con abundante presencia de gravas, que permiten un buen drenaje.

La bodega cuenta con **162 hectáreas de viñedo en propiedad**. El cultivo de la mayor parte de la viña (90%) tiene lugar en viñedos de las montañas cercanas al Castell con altitudes entre 700 y 800 m.



La composición varietal del viñedo atesora una notable diversidad. A las variedades autóctonas (**garnacha, tempranillo, cariñena, trepat, malvasía y macabeu**) se sumaron en su momento las de origen francés que Castell del Remei introdujo en la península en sus inicios (**Cabernet sauvignon, syrah, chardonnay, sauvignon blanc**) y que conforman actualmente un conjunto de gran riqueza que aporta recursos a los enólogos de la bodega a la hora de realizar el ensamblaje final de los vinos.

La **edad media de las cepas supera los 25 años** y las viñas están conducidas en espaldera, según el sistema de doble cordón (Royat Doble), con una densidad de plantación de entre 4.000 y 5.000 plantas/hectárea. La selección de clones y portainjertos se realiza contemplando su capacidad de adaptación a los tipos de terreno y variedades de uva.

Desde que Cusiné adquirió la propiedad y reestructuró el viñedo, se estableció un control exhaustivo del rendimiento, para asegurar la calidad de los vinos. Actualmente, la producción no supera los 5.000 kg/hectárea.

## La bodega

En Castell del Remei, las labores de vinificación y crianza aún se desarrollan en las antiguas bodegas que no obstante han ido adaptándose a través de los años, incorporando progresivamente los medios técnicos precisos para producir vinos de calidad.

Las instalaciones originales abarcan una superficie de total de **5.500 m<sup>2</sup>** y están distribuidas en **seis naves adosadas**, construidas sobre piedra, con estructura de hierro forjado y muros de hasta 100 cm de ancho. La antigua bodega se encuentra semienterrada, lo que permite mantener una temperatura regular durante todo el año, un revolucionario sistema de vinificación por gravedad, así como un anexo diseñado específicamente para la elaboración de vinos blancos y vagonetas que, mediante raíles y platos giratorios, facilitaban las labores de

descubado de los vinos y el prensado de los orujos mediante prensas hidráulicas. La nave de crianza original tiene la bóveda de estilo Catalán con una anchura de 12m. lo que la convierte en la más grande de Catalunya. Son estos detalles los que demuestran que Castell del Remei ha estado orientado a la producción de vinos de calidad desde sus inicios.

Actualmente, las estancias destinadas a la crianza de los vinos alberga un **parque de aproximadamente 1.000 barricas** (de roble francés y americano, al 50%), mientras que la zona de vinificación está equipada con depósitos de acero inoxidable termorregulados, prensas neumáticas y demás herramientas técnicas de última generación que permiten elaborar anualmente más de un millón de botellas de vino. La bodega cuenta también con una amplia sala de exposiciones, otra destinada a catas, oficinas y una tienda abierta al público.



## El complejo: mucho más que una bodega

Aunque Castell del Remei centra su actividad principal en la producción de vino, es mucho más que una bodega. El complejo que integran los edificios donde se desarrollaban las labores de la antigua **colonia agrícola** –talleres, destilería, harinera, molino de aceite, etc.– el **lago**, el **santuario de la Virgen del Remedio**, el propio **castillo** –que mantiene la estructura original del siglo XIX, con cuatro torres y 80 ventanas– y el **restaurante** abierto al público (que ofrece cocina tradicional leridana, durante toda la semana) revela la larga historia de esta propiedad, da fe de la intensa actividad que en ella se ha desarrollado y potencia su interés como destino **enoturístico**.

# EL ESPÍRITU PIONERO DE COSTERS DEL SEGRE

Castell del Remei es una de las bodegas más representativas de la **DO Costers del Segre**. La DO se constituyó en el año 1986 para impulsar una región vinícola de arraigada tradición, pero que por su condición de territorio interior se mantuvo durante siglos alejada de las principales vías de comercialización. Paradójicamente, ese aislamiento no impidió que esta comarca haya sido pionera en importantes innovaciones, siendo la primera que introdujo en Catalunya variedades de origen francés cabernet sauvignon y semillón— y que puso en práctica técnicas de vinificación empleadas en California y otros países del Nuevo Mundo vinícola.

La DO Costers del Segre abarca actualmente una superficie de 4.212 hectáreas, distribuida en siete subzonas, cada una de las cuales presenta características geológicas y climáticas particulares. El nexo de unión entre todas ellas es la cuenca mediana del río **Segre**, entre las estribaciones de los Pirineos y el río Ebro. En términos generales, esta amplia zona cuenta con suelos calcáreos y está signada por un clima continental seco, con elevada insolación, lluvias muy escasas, inviernos fríos y veranos calurosos.



La mayor parte del viñedo del territorio que delimita la DO se sitúa entre los 250 y 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar y se divide en **7 subzonas diferentes**. Raimat, localizada en el extremo oriental de Costers del Segre, cuenta con un relieve más suave, que apenas condiciona las variables típicas del clima continental. En la subzona de Segrià, sita en el plano de Lleida, las tierras son de secano, mientras que en Les Garrigues y los Valles del Riucorb, las dos áreas meridionales de la D.O., las temperaturas son aún más rigurosas –sobre todo en verano– e inciden en la aridez del terreno.

La extensión del viñedo de la región y su composición varietal están determinados por los efectos de la filoxera, que llegó a Lleida en 1895 y se extendió rápidamente, arrasando la casi totalidad de las vides en los seis años siguientes. De las 118.000 hectáreas de viñedo que existían antes de la epidemia sólo se recuperaron algo más de 15.000. Y algunas de las variedades típicas de zona –como la pinós o la samsó– no volvieron a plantarse. Hacia 1909, comenzaron a plantarse los pies americanos con injertos de variedades seleccionadas: monastrell, macabeu, trepat, garnacha y sumoll. En ese momento se introdujeron también la cabernet sauvignon y la semillon, importadas por Castell del Remei.

Hoy, la normativa de la DO Costers del Segre contempla un gran número de variedades recomendadas: las tintas garnacha tinta, garnacha tintorera, mazuela –o samsó–, merlot, monastrell, petit verdot, pinot noir, samsó, syrah, trepat, tempranillo –o ull de llebre– cabernet sauvignon, cabernet franc; y las blancas albariño, chardonnay, chenin, garnacha blanca, gewürztraminer, macabeu, malvasía –o subirat parent–, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, sauvignon blanc, viognier y xarel.lo. Las 44 bodegas inscritas en la DO completan una producción que en año 2015 alcanzó los 43.105 hectolitros de vino comercializados, de los cuales se exporta un 30%.





## VIÑAS DE ALTURA, ECOLOGÍA E INNOVACIÓN

Los criterios que sustentan la viticultura y enología de Castell del Remei responden a la evolución lógica de los postulados de una bodega que nació hace más de dos siglos, con el objetivo de elaborar vinos de crianza con altos estándares cualitativos, y que desde entonces ha sabido adaptarse a las circunstancias de cada momento, sin transigir en sus principios de calidad.

En 1982, cuando la familia Cusiné adquirió la propiedad, el viñedo se reestructuró y se establecieron unas rigurosas pautas de producción, basadas en los **bajos rendimientos**, la implantación de los injertos en las cepas de acuerdo a las características del terreno y las variedades y una **exigente selección de los racimos** para la vinificación. Además, se modernizaron las instalaciones, equipos enológicos y el parque de barricas con el fin de producir una gama de vinos de calidad contrastada, como la que ha consolidado el prestigio de Castell del Remei hasta nuestros días.

### Viñas de montaña

En la nueva etapa que ha iniciado la bodega con el regreso de Tomàs Cusiné, Castell del Remei se propone respetar el estilo y carácter de cada uno de los vinos de la gama, incrementado aún más las exigencias cualitativas en la producción. Para ello, la nueva dirección ha impulsado un **cambio fundamental** en su viticultura, **concentrando el cultivo de las distintas**

**variedades (150 hectáreas de viñedo) en zonas de montaña**, a mayor altitud. En estas viñas, localizadas entre 600 y 800 metros de altitud, los persistentes vientos –poniente de día y Marinada al atardecer–, el contraste térmico día-noche y la pluviometría (entre 380 y 500 mm) generan un microclima suave, que garantiza una maduración lenta de las uvas, con vendimias tardías en las que se recogen granos con buena acidez, grado elevado, pieles gruesas, taninos suaves y una gran intensidad colorante.

## Vinos elaborados a conciencia

Castell del Remei también está apostando por una **gestión ecológica y sostenible del viñedo**, practicando una agricultura integrada: los abonos son exclusivamente orgánicos, se labra entre cepas y se preserva la cubierta vegetal de los suelos. Además, se minimizan los tratamientos para favorecer el desarrollo vegetativo de las cepas. Todas estas prácticas forman parte de la filosofía que se ha denominado “vinos elaborados a conciencia”, cuya concepción exige un máximo rigor, desde el terreno hasta la botella.

## Investigación y capital humano

Por otra parte, en Castell del Remei se considera de vital importancia realizar un cuidadoso seguimiento de las uvas antes de la cosecha para vendimiar los racimos en su punto óptimo de maduración. El equilibrio entre acidez, grado y madurez de las pieles y semillas define el trabajo a realizar en la bodega en cada una de las variedades para obtener la calidad deseada en todos los vinos de la gama.

Durante el proceso de fermentación, el control de la interacción de los mostos es exhaustivo, así como evitar la excesiva extracción tánica en el momento de la maceración, para conseguir vinos más elegantes, complejos, frescos y longevos.

En este sentido, cabe destacar que en Castell del Remei se promueve la **investigación** en los ámbitos de la viticultura y la enología, para apostar, además por la ecología, y por la **innovación**. Por fin, el último componente fundamental de la filosofía de Castell del Remei es el que refiere al capital humano: **sin un buen equipo de profesionales, es imposible hacer grandes vinos**.



# TOMÀS CUSINÉ, 32 VENDIMIAS PERSIGUIENDO UN SUEÑO



Nacido en 1962, **Tomàs Cusiné Barber** es uno de los enólogos y empresarios viticultores con mayor proyección y prestigio de Catalunya, considerado por algunos especialistas el mejor ensamblador de vinos de España.

Se inició en el mundo del vino tras la adquisición de Castell del Remei por parte de su familia, en 1982. En el año 2003 se alejó de la empresa familiar para iniciar sus propios proyectos: las bodegas **Tomàs Cusiné y Cara Nord**, en las que pudo poner en práctica sus propias ideas sobre viticultura y enología, impulsando los **principios ecológicos**, el **máximo rigor cualitativo** y la **innovación técnica a través de la investigación**.

Como **Presidente de la Ruta del Vino de Lleida-Costers del Segre**, Cusiné también se ha involucrado en la dinamización del enoturismo de la denominación de origen, promoviendo las visitas a las instalaciones de las bodegas y los viñedos, rutas temáticas, catas y demás actividades.

En octubre de 2014 regresó a Castell del Remei, asumiendo la máxima responsabilidad en su dirección, para continuar afianzando el rumbo de esta bodega histórica, reestructurando el viñedo, renovando la imagen de sus vinos y potenciando el atractivo enoturístico de la finca.

Con la suma de la bodega familiar, Tomàs Cusiné se ha convertido en el impulsor de un dinámico grupo vinícola de cuatro bodegas: **Tomàs Cusiné, Cara Nord, Cérvoles y Castell del Remei**. En conjunto, estas bodegas producen anualmente un total de **1.200.000** botellas de vino en cinco denominaciones de origen (**Costers del Segre, Conca de Barberà, Montsant, Catalunya y Cava**), que se comercializan en más de 40 países de Europa, Asia, América, y Oceanía.

Tras más de **tres décadas de trayectoria en el mundo del vino** (**¡32 vendimias!**), Cusiné ha conseguido alcanzar sus sueños y objetivos perseverando en sus postulados, con una intensa dedicación al trabajo y confiando en la labor del equipo de profesionales que le rodea.

# PREMIOS Y CALIFICACIONES EN GUÍAS ESPECIALIZADAS

Estas son algunas de las puntuaciones y premios obtenidos por Castell del Remei en publicaciones especializadas..

GUÍA/CONCURSO	PAÍS	VINO	RESULTADO
Guía Peñín	España	Gotim Bru 2012	91 puntos
Guía Peñín	España	Gotim Bru 2011	90 puntos y 5 estrellas de relación calidad-precio
Parker	USA	1780 2009	90 puntos
La Vanguardia 2016	España	ODA 2012	Vino Excepcional
Guía Peñín	España	ODA 2012	90 Puntos
Guía Peñín	España	Oda Blanco 2012	90 puntos y 5 estrellas de relación calidad-precio
Guía Peñín	España	1780 2007	91
Catavinum WWSC	España	Oda 2010	Oro
Catavinum WWSC	España	1780 2007	Oro
Guía de Vins de Catalunya	Catalunya	Oda Blanco 2013	9,28
Guía vivir el vino	España	1780 2008	92
AWC Vienna	Austria	Oda 2009	Gold (90.9 pts)
1001 dégustations	Francia	1780 2008	3 estrelles (Excelente)
Parker	USA	1780 2008	90
Parker	USA	Oda blanc 2012	89

