



## Oda negra

Any: **2014**

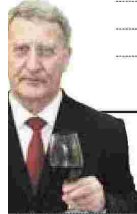
D.O.: **Costers del Segre**

Raïm: **Cabernet Sauvignon**

i **Merlot**

Graduació: **14°**

Preu aproximat: **12 €**



TEXT **AGUSTÍ  
ENSESA BONET\***

**F**orma part, amb l'Oda blanc 2015, de la nova etapa del celler iniciada pel seu propietari, Tomàs Cusiné, caracteritzada per la renovació de la imatge dels seus vins. L'Oda negra 2014 segueix el caràcter bordelès iniciat per Castell del Remei durant la segona meitat del segle XIX, i es presenta amb un cupatge de Merlot i Cabernet Sauvignon. És un vi molt ben elaborat color cirera confitada. Aroma de fruita madura, balsàmic i complex. Tannins dolços i molt ben integrats. Equilibrat i saborós, amb un darrer gust llarg i elegant. El vi envella en bótes de roure americana i francesa durant un any, i posteriorment repòs en ampolla durant sis mesos abans de sortir al mercat. Recomanat per a carns vermelles a la brasa i també per a guisats suaus. Fa un maridatge perfecte amb un plat de mar i muntanya com el pollastre amb escamarlans.

El celler elaborador: Castell del Remei, situat a Penelles (Lleida), a la Finca Castell de Remei, dins de la D.O. Costers del Segre, va iniciar la seva activitat vinícola l'any 1780. Són pioners en la introducció de les varietats franceses Cabernet Sauvignon i Semillon a Catalunya i d'embotellar vins amb marca pròpia. És la cinquena marca cellerera registrada més antiga de l'Estat espanyol. Amb la renovació iniciada el 2014 amb la tornada de Tomàs Cusiné i amb la filosofia del refinament dels seus productes apostant per una agricultura integrada, torna a ser una de les explotacions agràries i vitivinícoles més importants de Catalunya. Amb la seu castell, santuari i restaurant, és idoni com a destinació enoturística, amb una oferta única a la denominació. Mereix una visita. ■

