



CASTELL DEL REMEI
CELLER 1780 HISTÒRIC

1780

Mineral i estructurat

Una selecció de vinya molt acurada per construir un vi que porta com a nom el primer any en què es documenta elaboració vinícola al Castell del Remei. Llarga criança en bóta nova de roure francès i americà per polir-lo. Com a resultat, una càrrega afruitada que s'amaga darrere d'una estructura de tanins ben arrodonits.

Tipus de vi: Negre de guarda amb molta estructura i criança en fusta nova. Mineral i estructurat.

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

Procedència del raïm: Vinyes altes de la propietat.

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

Altitud de les vinyes: Selecció de vinyes de muntanya per sobre dels 600 metres.

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

Elaboració: Sense sulfurós durant la vinificació fins a malolàctica. Fermentació entre 22 i 26 °C i maceració en dipòsit de 10.000 L on també fa la fermentació malolàctica per passar a un envelliment en bótes de roure francès i americà de primer i segon any de 225 L.

Criança: 18 mesos en bótes noves de roure francès i americà.

Presentació:

Ampolla: Bordelesa Grand Cru de 75 cl i pes de 800 gr.

Tap: Suro natural de 49 x 24 mm de 1a qualitat, procedent de boscos mediterranis amb suredes de creixement lent i d'alta densitat.

Càpsula: 100% estany.

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

Formats: Ampolles de 37.5 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl i 500 cl.

Nota de tast: Color picota de capa mitja-alta amb reflexos granats. Llàgrimes denses iicolorides. Aromes d'alta intensitat. Notes fumades, especiades i de cedre juntament amb records balsàmics. En airejar-lo, expressa tota la complexitat aromàtica amb notes de fruites negres en confitura, cacau i records de minerals, torrefactes i grafit. Entrada en boca dolça i amb molt volum. Posteriorment, apareixen els tanins molt presents, però alhora madurs, i l'acidesa que li aporta frescor. Persistència molt llarga, lleugerament amarga. Per via retronasal, records de torrefactes, xocolata i fulla de tabac.

Denominació d'origen: Costers del Segre.

Premis i reconeixements:

Guia Peñín '22	Anyada 2018	91 punts.
Gourmet'22	Anyada 2018	93 punts.
Girovi' 22	Anyada 2018	Or.
Girovi'21	Anyada 2018	Gran Or.
Gourmet'21	Anyada 2017	90 punts.
Guia Peñín'21	Anyada 2017	91 punts.
Guia Peñín'19	Anyada 2015	90 punts.
La semana vinícola'19	Anyada 2015	95 punts.

