



CASTELL DEL REMEI
CELLER 1780 HISTÒRIC

GOTIM BLANC

Exótico y fresco

Blanco que destaca en boca por una salinidad característica, reflejo de la mineralidad de las cepas de Macabeo. Equilibrio y frescura en toda su amplitud. Para disfrutar, tanto de pie y a copas, así como alrededor de una buena y concurrida mesa.

Tipo de vino: Blanco joven exótico y fresco.

Variedades: Sauvignon Blanc, Macabeo y Garnacha Blanca.

Procedencia de la viña: Viñas de las comarcas lleidatanas de La Noguera, L'Urgell, La Segarra y de las montañas de Les Garrigues.

Tipo de suelo: Con arcilla y limos con intercalaciones de areniscas conglomerados, calcáreos y diversas cantidades de gravas.

Altura de las viñas: Entre 250 y 700 metros.

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilidad de la D.O. Costers del Segre).

Elaboración: Maceración pelicular. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable de las diferentes variedades, por separado, a unos 16 °C de temperatura. Trabajo de lías en inoxidable.

Presentación:

Botella: Bordelesa ECO color verde antiguo de 75 cl. y peso de 450 gr.

Tapón: Técnico DIAM 100% garantizado contra problemas del corcho de 45 x 22 mm o tapón de rosca.

Caja: De cartón de 6 y 12 botellas, y de madera de 3 y 6 botellas.

Nota de cata: Color dorado pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante con notas de frutas exóticas, florales y gustos de fruta blanca, que se vuelven en hojas de higuera y manzana ácida. Fresco, equilibrado y goloso.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

Guía Peñín'21	Añada 2019	89 puntos.
Guía Peñín'20	Añada 2018	88 puntos.
Guía Peñín'19	Añada 2017	88 puntos.
Sommelier Wine Awards'18	Añada 2016	Medalla de plata.
Boutinot Wines	Añada 2016	Medalla de plata.
Guía Peñín'18	Añada 2016	88 puntos.
El Munco vino'18	Añada 2016	15/20 puntos.
Guía Peñín'17	Añada 2015	87 puntos.
Guía Peñín'16	Añada 2014	88 puntos.

