



CASTELL DEL REMEI  
CELLER 1780 HISTÒRIC

# GOTIM BRU

## *Equilibrat i elegant*

L'equilibri defineix el Gotim Bru. Insígnia del celler, aquest clàssic avant-guardista és tan jove i informal com distingit i amb arrels. És un vi expressiu i elegant que destil·la 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.

**Altitud de les vinyes:** Entre 250 i 700 metres.

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

### **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 cl.

**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:**

Tasting Panel Magazine	Anyada 2020	93 punts.
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 Celler, 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.

