



CASTELL DEL REMEI
CELLER 1780 HISTÒRIC

GOTIM BRU

Equilibrado y elegante

El equilibrio define el Gotim Bru. Insignia de la bodega, este clásico vanguardista es tan joven e informal como distinguido y con raíces. Es un vino expresivo y elegante que destila historia y que recuerda la frescura del clima continental que lo acoge. La experiencia de muchos años lo ha convertido en máximo exponente de la D.O.

Tipo de vino: Fino y de cosecha con crianza en roble, equilibrado y elegante.

Variedades: Garnacha, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

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

Tipos 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: Sin sulfuroso durante la vinificación hasta maloláctica. Maceraciones cortas de poca extracción. Fermentación entre 22 y 26 °C. Remontados periódicos.

Crianza: Aproximadamente 8 meses en bodega de roble americano y francés de 225 litros.

Presentación:

Botella: Bodegas ECO color verde antiguo de 75 cl. y peso de 450 gr.
Tapón: Corcho técnico 100% garantizado contra problemas del corcho de 44 x 24 mm.

Cápsula: 100% complex.

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

Formatos: Botellas de 50, 75, 150, 300 y 500 cl.

Nota de tast: Color picota de intensidad media y ribetes granates. La lágrima es densa. En copa parada, gran potencia aromática y complejidad; notas de confitura de frutas rojas, junto con recuerdos lácticos, tostados y especias dulces. Al airear, aparecen aromas minerales con recuerdos de pastelería, fruta en compota y toques de hierbas aromáticas, como el tomillo. La entrada en boca es dulce y voluptuosa. Los taninos son suaves y llenan el paladar. La acidez está presente durante el recorrido y le aporta frescura. Persistencia muy larga y equilibrada. Por vía retronasal, recuerdos de frutos secos y de barquillos.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

Tasting Panel Magazine	Añada 2020	93 puntos.
Dr. Owen Bargreen	Añada 2018	90 puntos.
Guía Peñín'21	Añada 2018	89 puntos.
Guía Peñín'20	Añada 2017	89 puntos.
A View From The Cellar, Issue 83	Añada 2017	89 puntos.
Vinus Media'19	Añada 2017	90 puntos.
John Gilman -View from the cellar'19	Añada 2016	89+ puntos.
Guía Peñín'19	Añada 2016	89 puntos.

