



CASTELL DEL REMEI  
CELLER 1780 HISTÓRIC

# GARNATXA

## Intenso y profundo

El primer monovarietal de Castell del Remei. Parcialmente fermentado con raspón, intenso y profundo, con nervio y sabroso.

**Tipo de vino:** Vino complejo, profundo y fresco.

**Variedades:** 100% Garnacha tinta.

**Procedencia de la uva:** Vino procedente de una única finca de 5 Ha. de Garnacha, llamada Altos del Castillo Plantadas en el año 1981.

**Tipo de suelo:** Arcillo-calcáreo con cantos rodados.

**Altura de las viñas:** Viñas altas a 717 metros.

**Agricultura:** Agricultura Ecológica y certificada con CCPAE. Trabajo exclusivo con abonos orgánicos de propia elaboración. Control del origen de la materia orgánica y de las temperaturas de cocción. Labrado entre cepas con preservación de la cubierta vegetal del suelo.

**Rendimiento:** 4.000 Kg/ha de media.

**Elaboración:** Dos elaboraciones diferentes de la misma garnacha y un ensamblaje final. Una primera parte en tino de 4.500 L., que se llena en su mitad con uva con raspón y la otra mitad despalillado. El resto, en un depósito de acero inoxidable. Terminada la fermentación alcohólica, se descuba. Maceración de un total de 7 semanas, incluyendo 25 días remontando y 25 días de no intervención.

**Crianza:** Un tercio del vino pasa 50 días en un tino de madera de roble francés.

**Levaduras:** Autóctonos seleccionados.

### Presentación:

Botella: Borgoña.

Tapón: Técnico DIAM 100% garantía contra problemas del corcho 45X22mm.

Cápsula: 100% complejo.

Caja: De cartón de 6 botellas.

**Producción:** Aproximadamente 5.000 botellas.

**Nota de cata:** Color rojo rubí con tonos de frutos del bosque rojos y negros.

En nariz, notas de hierbas aromáticas y flores dulces, en un conjunto balsámico y láctico en el que se perciben, claramente, las moras y las frambuesas, con matices de suaves especias, regaliz y un toque de café, a pesar de no haber pasado apenas por crianza en barrica. En boca, la expresión de moras y ciruelas es intensa al tiempo que se aprecia una sensación levemente salada y licorosa, en combinación con suaves taninos. Un expresivo contraste entre las especias exóticas y las frutas, como la frambuesa, y las hierbas del bosque.

### Maridaje:

Espaldita de cordero

Patatas rellenas de carne

Pastel de carne

Escalivada

### Premios y reconocimientos

Peñin'22 Añada 2020

Vinaris '22 Añada 2021

91 Puntos.  
Vinari Plata



COSTERS  
DEL  
SEGRE  
Denominació  
d'Origen



Subzona:  
Les Garrigues

Vino Ecológico

