



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

