



CELLER 1780 HISTÒRIC

GRAN RESERVA BLANC 2019



Producció limitada de 1.787 ampolles

Varietats: 85% Macabeu i 15% Chardonnay

Vinyes: El Chardonnay està plantat a la Finca Oliveres, 2 hectàrees l'any 2008; i el Macabeu es troba a la Finca Cametes, de 2,45 hectàrees plantades l'any 1993. Ambdues parcel·les se situen a l'entrada de La Pobla de Cérvoles, a 690 metres d'altitud.

Terres: Sòl de textura franc-argilós, argilo-calcària, amb poc pendent. Sistema de formació en espatllera doble royat, orientació nord-oest.

Maneig de la vinya: Agricultura Ecològica certificada CCPAE

Climatologia 2019: Va ser una verema molt sana i de bona qualitat. Es va començar la verema uns 12 dies d'avançament respecte a els últims anys. Grau alcohòlic mig, amb unes acideses excepcionalment força altes.

Verema: El Chardonnay es va veremar a màquina el 6 de setembre del 2019, amb un rendiment de 5.700 kg/ha. La fermentació alcohòlica va tenir lloc en un dipòsit d'acer inoxidable. El 17 de setembre del 2019 s'omplen 2 botes noves de roure francès de 225L (1 bota Mercurey i 1 bota Bertomieu)

El Macabeu es va veremar manualment l'1 d'octubre del 2019, amb un rendiment de 3.100 kg/ha, triant els millors raïms amb taula de selecció. El 9 d'octubre del 2019 s'omplen a mitja fermentació alcohòlica 5 botes noves de roure francès de 225L (1 Mercurey, 1 bota Bartomieu i 3 botes Saury).

Criança de 22 mesos en botes de roure francès de gra fi i posterior repòs de tres anys en ampolla al celler.

Embotellat el 10 de setembre del 2021. Sortida a mercat al gener del 2025.

Anàlisi: 14,5 vol - ATT = 5,9 g/L - pH = 3,4

DO Costers del Segre

Packaging:
Ampolla de 750 ml Burdeus Caudalie transparent de 600gr.
Tap de suro natural de 54 mm.
Caixa de 6 amp. de fusta tapa clavada.
Pes de 9 kg/caixa.

Es recomana conservar un mínim de 10 anys en condicions adequades (temperatura de 15 °C i humitat del 75-80% constant).

Nota de tast: Vi de color or vell. En nas és persistent i complex amb molts matisos de fruites blanques madures. Un perfum melós amb una fina capa herbàcia. En boca és un vi rodó, poderós i gras amb càrrega de fusta molt fina i integrada. Llarg final que deixa sensacions finals de fruites i espècies. Bona acidesa i estructura que garanteix una llarga evolució en ampolla

CASTELL DEL REMEI

Finca Castell del Remei 25333 Lleida · (+34) 973 580 200 · info@castelldelremei.com · www.castelldelremei.com

