

1780 / 2019

Mineral y estructurado

Una selección de viña muy esmerada para construir un vino que puerta como nombre el primer año en que se documenta elaboración vinícola en el Castell del Remei. Larga crianza en bota nueva de roble francés y americano para pulirlo. Como resultado, un vino con mucha intensidad de fruta negra, con aromas terciarios propios de la crianza como el regaliz y el chocolate y taninos sedosos.

Tipo de vino: Tinto de guarda con mucha estructura y crianza en madera nueva. Mineral y estructurado.

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Procedencia de la uva: Viñas altas de la propiedad.

Tipo de suelo: Con arcilla y limos con intercalaciones de greses conglomerados, calcáreos y varias cantidades de grabas.

Altitud de las viñas: Selección de viñas de montaña por encima de los 600 metros.

Agricultura: Agricultura Ecológica y certificada con CCPAE. Trabajo exclusivo con abonos orgánicos de elaboración propia. Labrado entre cepas con preservación de la cubierta vegetal del suelo.

Elaboración: Vendimia el 25 de septiembre del Tempranillo y del Merlot y el 4 de octubre del Cabernet Sauvignon.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable entre 10-15 días según la variedad. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, se llevan los vinos a envejecer en toneles nuevos de roble francés de 225L, manteniendo las variedades por separado. Finalmente se hace la cupada en una tina de acero inoxidable.

Reposo de dos años y medio en botella a la bodega.

Producción: 19.985 botellas.

Análisis:

Alcohol: 14,5 %vol.

Acidez total: 5,7 g/L.

pH: 3,55

Nota de cata: Color picota de capa media-alta con reflejos granates. Lágrimas densas y coloridas. Aromas de alta intensidad. Notas ahumadas, especiadas y de cedro junto con recuerdos balsámicos. Al airearlo, expresa toda la complejidad aromática con notas de frutas negras en confitura, cacao y recuerdos de minerales, torrefactos y grafito. Entrada en boca dulce y con mucho volumen. Posteriormente, aparecen los taninos muy presentes, pero a la vez maduros, y la acidez que le aporta frescura. Persistencia muy larga, ligeramente amarga. Por vía retronasal, recuerdos de torrefactos, chocolate y hoja de tabaco.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

Guia Peñín'25	Anyada 2019	93 punts.
Decanter World Wine Awards'23	Anyada 2018	91 punts.
Guia Peñín'22	Anyada 2018	91 punts.
Gourmet'22	Anyada 2018	93 punts.
Girovi' 22	Anyada 2018	Or.
Guia Peñín'21	Anyada 2017	91 punts.
La semana vinícola'19	Anyada 2014	95 punts.

