

1780 / 2019

### *Mineral i estructurat*

Una selecció de vinya molt acurada per construir un vi que porta com a nom el primer any en què es documenta elaboració vinícola al Castell del Remei. Llarga criança en bota nova de roure francès i americà per polir-lo. Com a resultat, un vi amb molta intensitat de fruita negra, amb aromes terciaris propis de la criança com la regalèssia i la xocolata i tanins sedosos.

**Tipus de vi:** Negre de guarda amb molta estructura i criança en fusta nova. Mineral i estructurat.

**Varietats:** Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon i Merlot.

**Procedència del raïm:** Vinyes altes de la propietat.

**Tipus de sòl:** Amb argila i llims amb intercalacions de gresos conglomerats, calcaris i diverses quantitats de graves.

**Altitud de les vinyes:** Selecció de vinyes de muntanya per sobre dels 600 metres.

**Agricultura:** Agricultura Ecològica i certificada amb CCPAE. Treball exclusiu amb adobs orgànics d'elaboració pròpia. Llaurat entre ceps amb preservació de la coberta vegetal del sòl.

**Elaboració:** Verema el 25 de setembre de l'Ull de llebre i el Merlot i el 4 d'octubre del Cabernet Sauvignon.

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable entre 10-15 dies segons la varietat. Un cop finalitzada la fermentació malolàctica, es duen els vins a envellir en botes noves de roure francès de 225L, mantenint les varietats per separat. Finalment es fa el cupatge en una tina d'acer inoxidable.

Repòs de dos anys i mig en ampolla al celler.

**Producció:** 19.985 ampolles.

#### **Anàlisi:**

Alcohol: 14,5 %vol.

Acidesa total: 5,7 g/L.

pH: 3,55

**Nota de tast:** Color picota de capa mitjana-alta amb reflexos granats. Llàgrimes denses iicolorides. Aromes d'alta intensitat. Notes fumades, especiades i de cedre juntament amb records balsàmics. En airejar-lo, expressa tota la complexitat aromàtica amb notes de fruites negres en confitura, cacau i records de minerals, torrefactes i grafit. Entrada en boca dolça i amb molt volum. Posteriorment, apareixen els tanins molt presents, però alhora madurs, i l'acidesa que li aporta frescor. Persistència molt llarga, lleugerament amarga. Per via retronasal, records de torrefactes, xocolata i fulla de tabac.

**Denominació d'origen:** Costers del Segre.

#### **Premis i reconeixements:**

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.

