

HISENDA HISTÒRICA

18 95



CASTELL DEL REMEI

GRANS VINS FINS

# GOTIM BLANC / 2024

## Exótico y fresco

El Gotim Blanc destaca por su frescura y el perfil aromático vibrante que le da el Sauvignon Blanc de carácter tiológico fresco, con notas cítricas y exóticas muy vivas. La Garnacha Blanca y el Macabeo le aportan volumen, suavidad y fruta blanca, dando como resultado un vino equilibrado, expresivo y muy fácil de disfrutar.

**Tipo de vino:** Blanco joven exótico y fresco.

**Variedades:** Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca y Macabeo.

**Procedencia de la viña:** Viñas de las comarcas lleidatanas de La Noguera, L'Urgell, La Segarra y de las montañas de Les Garrigues.

**Tipo de suelo:** Con arcilla y limos con intercalaciones de areniscas conglomeradas, calcáreos y diversas cantidades de gravas.

**Altura de las viñas:** Entre 250 y 700 metros.

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

**Elaboración:** Maceración pelicular. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable de las diferentes variedades, por separado, a una temperatura controlada entre 17 y 22 °C. Trabajo de lías en inoxidable.

### Análisi:

Alcohol: 12%vol.

Acidesa total: 5,9 g/L.

pH: 3,30

### Presentación:

Botella: Bordelesa ECV Eficiente color verde antiguo de 75 cl. y peso de 400 gr.

Tapón: Técnico DIAM 100% garantizado contra problemas del corcho de 44 x 24 mm o tapón de rosca.

Caja: De cartón de 6 y 12 botellas, y de madera de 3 y 6 botellas.

**Nota de cata:** Color dorado pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante con notas de frutas exóticas, florales y gustos de fruta blanca, que se vuelven en hojas de higuera y manzana ácida. Fresco, equilibrado y goloso.

**Denominación de origen:** Costers del Segre.

### Premios y reconocimientos:

|                              |            |                   |
|------------------------------|------------|-------------------|
| Guía Peñín'25                | Añada 2023 | 88 puntos.        |
| Guía Peñín'24                | Añada 2022 | 87 puntos.        |
| Guía de Vins de Catalunya'24 | Añada 2021 | 9,16 puntos.      |
| Guía romero                  | Añada 2020 | 90 puntos.        |
| Guía Peñín'21                | Añada 2019 | 89 puntos.        |
| Guía Peñín'20                | Añada 2018 | 88 puntos.        |
| Guía Peñín'19                | Añada 2017 | 88 puntos.        |
| Sommelier Wine Awards'18     | Añada 2016 | Medalla de plata. |
| Boutinot Wines               | Añada 2016 | Medalla de plata. |



**COSTERS  
DEL  
SEGRE**  
Denominació  
d'origen



Vino Ecológico

