

Alts del Castell / 2025 GARNATXA

Intenso y profundo

El primer monovarietal de Castell del Remei. Parcialmente fermentado con raspón. Intenso y profundo, con nervio y gran expresividad.

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 tinta, denominada "Alts del Castell", plantada en 1981.

Tipo de suelo: Arcillo-calcáreo con cantos rodados.

Altitud de los viñedos: Viñedos de altura situados a 717 metros.

Agricultura: Agricultura ecológica certificada por el CCPAE. Trabajo exclusivo con abonos orgánicos. Laboreo entre cepas preservando la cubierta vegetal del suelo.

Elaboración: Vendimia realizada entre finales de septiembre y principios de octubre de 2025. Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 18 y 24 °C en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 10 días, con suaves remontados diarios.

Crianza de 3 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer año. Vino ecológico certificado por el CCPAE y apto para veganos.

Producción: Limitada a 7.638 botellas.

Análisis:

Alcohol: 15%vol

ATT: 5,1 g/L

pH: 3,26

Nota de cata: Color rojo rubí intenso y brillante. Una explosión de fruta roja y negra madura, con moras, frambuesas y frutas del bosque como protagonistas. Las notas florales y especiadas se combinan con recuerdos de regaliz, hierbas mediterráneas y un sutil carácter balsámico que aporta profundidad.

En boca es jugoso y fresco, con taninos amables y una textura fluida que invita a seguir bebiendo. Persistente y expresivo, deja recuerdos de fruta madura, especias y bosque mediterráneo.

Premios y reconocimientos:

Premios DO Costers del Segre	Añada 2024	Medalla de bronce.
Guía del Vino Cotidiano	Añada 2023	Gran oro.
TimAtkin MW	Añada 2023	90 puntos.
Guía Peñín' 25	Añada 2022	92 puntos.

