

Alts del Castell / 2025 GARNATXA

Intens i profund

El primer monovarietal de Castell del Remei. Parcialment fermentat amb rapa. Intens i profund, amb nervi i molt saborós.

Tipus de vi: Vi complex, profund i fresc.

Varietats: 100% Garnatxa negra.

Procedència del raïm: Vi procedent d'una única finca de 5 ha de Garnatxa negra, anomenada Alts del Castell plantades l'any 1981.

Tipus de sòl: Argilo-calcari amb còdols.

Altitud de les vinyes: Vinyes altes a 717 metres.

Agricultura: Agricultura Ecològica i certificada pel CCPAE. Treball exclusiu amb adobs orànics. Llaurat entre ceps amb preservació de la coberta vegetal del sòl.

Elaboració: Verema a finals de setembre i principis d'octubre del 2025. Fermentació alcohòlica a una temperatura controlada d'entre 18 i 24 °C en dipòsits d'acer inoxidable durant uns 10 dies, amb suaus remuntats diaris. Criança de 3 mesos en botes de roure francès de segon i tercer any. Vi ecològic certificat pel CCPAE i apte per a vegans.

Producció: Limitada de 7.638 ampolles.

Anàlisi:

Alcohol: 15%vol

ATT: 5,1 g/L

pH: 3,26

Nota de tast: Color roig robí intens i brillant. Un esclat de fruita vermella i negra madura, amb morens, gerds i fruites del bosc com a protagonistes. Les notes florals i especiades es combinen amb records de regalèssia, herbes mediterrànies i un subtil caràcter balsàmic que li aporta profunditat. A la boca és suculent i fresc, amb tanins amables i una textura fluida que convida a continuar bevent. Persistent i expressiu, deixa un record de fruita madura, espècies i bosc mediterrani.

Premis i reconeixements:

Premis DO Costers del Segre	Anyada 2024	Medalla de bronze.
Guia del Vino Cotidiano	Anyada 2023	Gran or.
TimAtkin MW	Anyada 2023	90 punts.
Guia Peñín' 25	Anyada 2022	92 punts.
Guia Peñín'24	Anyada 2021	91 punts.
Premis Vinaris' 22	Anyada 2021	Vinari de plata.

