

GOTIM BRU / 2023

Equilibrado y elegante

El equilibrio define el Gotim Bru. Insignia de la bodega, este clásico vanguardista es tanto joven e informal como distinguido y con raíces. Es un vino expresivo y elegante que destila historia y que recuerda la frescura del clima continental que lo acoge. La experiencia de muchos años lo ha convertido en máximo exponente de la DO.

Tipo de vino: Fin y de añada con crianza en roble, equilibrado y elegante.

Variedades: Garnacha tinta, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Procedencia de la uva: Viñas de las comarcas leridanas de la Noguera, el Urgell, la Segarra y de las montañas de las Garrigues.

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

Altitud de las viñas: Entre 250 y 700 metros.

Agricultura: Sostenible (Adherida en el Programa de Sostenibilidad de la DO Costers del Segre).

Elaboración: Sin sulfuroso durante la vinificación hasta maloláctica. Maceraciones cortas de poca extracción. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 16 y 24 °C. Remontados periódicos.

Crianza: Entre 7 y 9 meses en bota de roble americano y francés de 225 litros.

Análisis:

Alcohol: 14%vol.

Acidez total: 5 g/L

pH: 3,5

Nota de cata: Color picota de intensidad media y ribetes granates. La lágrima es densa. En copa parada, gran potencia aromática y complejidad; notas de confitura de frutas rojas, junto con recuerdos lácticos, tuestes y especias dulces. Al airear, aparecen aromas minerales con recuerdos de pastelería, fruta en compota y toques de hierbas aromáticas, como el tomillo. La entrada en boca es dulce y voluptuosa. Los taninos son suaves y llenan el paladar. La acidez está presente durante el recorrido y le aporta frescura. Persistencia muy larga y equilibrada. Por la vía retronasal, recuerdos de frutas secas y de barquillos.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

Guía Peñín'26	Añada 2022	88 puntos.
Guía Peñín'25	Añada 2021	89 puntos.
Tasting Panel Magazine	Añada 2020	93 puntos.
Dr. Owen Bargreen	Añada 2018	90 puntos.
Guía Peñín'21	Añada 2018	89 puntos.
Vinus Media'19	Añada 2017	90 puntos.
Guía Peñín'19	Añada 2016	89 puntos.
Vinus Media'18	Añada 2016	90 puntos.
Guía Peñín'18	Añada 2016	89 puntos.
Vinus Media'17	Añada 2015	90 puntos.
Guía Peñín'17	Añada 2014	90 puntos.



**COSTERS
DEL
SEGRE**
denominació
d'origen