

GOTIM BRU / 2023

Equilibrat i elegant

L'equilibri defineix el Gotim Bru. Insígnia del celler, aquest clàssic avantguardista és tant jove i informal com distingit i amb arrels. És un vi expressiu i elegant que destil·la la història i que recorda la frescor del clima continental que l'acull. L'experiència de molts anys l'ha convertit en màxim exponent de la DO.

Tipus de vi: Fi i d'anyada amb criança en roure, equilibrat i elegant.

Varietats: Garnatxa negra, Ull de Llebre, Syrah i Cabernet Sauvignon.

Procedència del raïm: Vinyes de les comarques lleidatanes de la Noguera, l'Urgell, la Segarra i de les muntanyes de les Garrigues.

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

Altitud de les vinyes: Entre 250 i 700 metres.

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilitat de la DO Costers del Segre).

Elaboració: Sense sulfurós durant la vinificació fins a malolàctica. Maceracions curtes de poca extracció. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada entre 16 i 24 °C. Remuntats periòdics.

Criança: Entre 7 i 9 mesos en bota de roure americà i francès de 225 litres.

Anàlisi:

Alcohol: 14%vol.

Acidesa total: 5 g/L

pH: 3,5

Nota de tast: Color picota d'intensitat mitjana i rivets granats. La llàgrima és densa. En copa parada, gran potència aromàtica i complexitat; notes de confitura de fruites vermelles, junt amb records làctics, torrats i espècies dolces. En airejar, apareixen aromes minerals amb records de pastisseria, fruita en compota i tocs d'herbes aromàtiques, com la farigola. L'entrada en boca és dolça i voluptuosa. Els tanins són suaus i omplen el paladar. L'acidesa està present durant el recorregut i li aporta frescor. Persistència molt llarga i equilibrada. Per la via retronasal, records de fruites seques i de neules.

Denominació d'origen: Costers del Segre.

Premis i reconeixements:

Guia Peñin'26	Anyada 2022	88 punts.
Guia Peñin'25	Anyada 2021	89 punts.
Tasting Panel Magazine	Anyada 2020	93 punts.
Dr. Owen Bargreen	Anyada 2018	90 punts.
Guia Peñin'21	Anyada 2018	89 punts.
Vinus Media'19	Anyada 2017	90 punts.
Guia Peñin'19	Anyada 2016	89 punts.
Vinus Media'18	Anyada 2016	90 punts.
Guia Peñin'18	Anyada 2016	89 punts.
Vinus Media'17	Anyada 2015	90 punts.
Guia Peñin'17	Anyada 2014	90 punts.



**COSTERS
DEL
SEGRE**
denominació
d'origen