



CASTELL
DEL
REMEI

SICORIS / 2013

TIPO DE VINO

Tinto con crianza en roble

VARIEDADES: Garnacha 30%, Tempranillo 30%, Cabernet Sauvignon 30% Syrah 6% y Merlot 4%.

PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedos propios

CRIANZA

10 meses en barrica de roble americano y francés

PRESENTACIÓN

Botella: bordelesa prestige verde antiguo

75cl. Tap: suro técnico 44 x 24 mm

Cápsula: 100% complejo

Caja: cartrón de 6 botellas

NOTA DE CATA

Color picota de intensidad media y reflejos granates. La lágrima es densa. En copa parada gran potencia aromática y complejidad: notas de confitura de frutos rojos, junto con recuerdos lácticos y de crianza: toffé, tostados y especias dulces. Al airear aparecen los aromas minerales, junto a los recuerdos de pastelería, coca de fruta confitada y los toques de hierbas aromáticas, como el tomillo. La entrada en boca es dulce y voluptuosa. En el paso por boca aparecen los taninos muy bien integrados y que llenan el paladar. La acidez está presente durante el recorrido y le aporta frescor. Persistencia muy larga y equilibrada. Por la vía retronasal recuerdos de frutos secos y barquillos.

GOTIM BLANC / 2020



Exótico y fresco

Blanco que destaca en boca por una salinidad característica, reflejo de la mineralidad de las cepas de Macabeu. Equilibrio y frescura en toda su amplitud. Para disfrutar, tanto de pie y a copas, así como alrededor de una buena y concurrida mesa.

Tipo de vino: Blanco joven exótico y fresco.

Varietades: Sauvignon Blanc y Macabeu.

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 conglomerados, calcáreos y diversas cantidades de gravas.

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

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilidad de la D.O. Costers del Segre).

Elaboración: Maceración pelicular. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable de las diferentes variedades, por separado, a unos 16 °C de temperatura. Trabajo de lías en inoxidable.

Anàlisis:

Alcohol: 12.5% vol.

Acidez total: 6,3 g/L.

pH: 3,25.

Presentación:

Botella: Bordelesa ECO color verde antiguo de 75 cl. y peso de 450 gr.

Tapón: Técnico DIAM 100% garantizado contra problemas del corcho de 45 x 22 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 de vinos Gourmets'19	Añada 2017	84 puntos.
Guía Peñín'19	Añada 2017	88 puntos.
Sommelier Wine Awards'18	Añada 2016	Medalla de plata.
Boutinot Wines	Añada 2016	Medalla de plata.
Guía Peñín'18	Añada 2016	88 puntos.
El Munco vino'18	Añada 2016	15/20 puntos.
Guía Peñín'17	Añada 2015	87 puntos.
Guía Peñín'16	Añada 2014	88 puntos.

GOTIM BRU / 2018



Equilibrado y elegante

El equilibrio define el Gotim Bru. Insignia de la bodega, este clásico vanguardista es tan 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 D.O.

Tipo de vino: Fino y de cosecha con crianza en roble, equilibrado y elegante.

Variedades: Garnacha, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

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

Tipos de suelo: Con arcilla y limos con intercalaciones de areniscas conglomerados, calcáreos y diversas cantidades de gravas.

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

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilidad de la D.O. Costers del Segre).

Elaboración: Sin sulfuroso durante la vinificación hasta maloláctica. Maceraciones cortas de poca extracción. Fermentación entre 22 y 26 °C. Remontados periódicos.

Crianza: 8 meses en barrica de roble americano y francés de 225 litros.

Análisis:

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 5.86 g/L.

pH: 3,56.

Presentación:

Botella: Bordelesa ECO color verde antiguo de 75 cl. y peso de 450 gr.

Tapón: Corcho técnico 100% garantizado contra problemas del corcho de 44 x 24 mm.

Cápsula: 100% complex.

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

Formatos: Botellas de 50, 75, 150, 300 y 500 ml.

Nota de tast: 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, tostados 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 vía retronasal, recuerdos de frutos secos y de barquillos.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

A View From The Cellar, Issue 83	Añada 2017	89 puntos.
Vinus Media'19	Añada 2017	90 puntos.
John Gilman -View from the cellar'19	Añada 2016	89+ 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.

ODA BLANC / 2018



Cremoso e intenso

Un vino blanco graso y cremoso que, junto con la marcada acidez, ofrece la garantía de una firme longevidad. La fruta madura y la mineralidad que surge es latente tanto en nariz como en boca.

Tipo de vino: Blanco corpulento y graso, fermentado y envejecido en madera.

Variedades: Macabeu y Chardonnay.

Procedencia de la uva: Selección de viñedos en altura procedentes de las comarcas lleidatanas de La Noguera, L'Urgell, y de las montañas de Les Garrigues.

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

Altura de las viñas: Por encima de los 500 metros de altitud.

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilidad de la D.O. Costers del Segre).

Elaboración: Arranque de la fermentación en depósito de inoxidable. Antes de terminar la fermentación con una densidad de 1030 se pasa a la barrica donde finaliza la fermentación y comienza la crianza. No se hace la maloláctica para mantener acidez natural. Trabajo de lías periódico según cata.

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano de primer y segundo año, con removido de lías.

Veganismo: Apto para vegetarianos y veganos.

Análisis:

Alcohol: 12% vol.

Acidez total: 5,6 g/L.

pH: 3,31.

Presentación:

Botella: Bordelesa ECO color verde antiguo de 75 cl. y peso de 450 gr.

Tapón: Corcho natural de 44 x 24 mm.

Cápsula: 100% complex.

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

Formatos: Botella de 75 cl.

Nota de cata: Dorado pálido con muchos reflejos. Intenso, que llena la boca con sensaciones grasas que van desde los tostados y la manzana al horno hasta las virtudes de madera recién cortada, pasando también por las mantequillas y los gustos de pastelería. Es untuoso y con post gusto largo.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimiento:

Guía Peñín'19	Añada 2016	89 puntos.
Vins Gourmets'18	Añada 2015	89 puntos.
Guía Peñín'17	Añada 2015	89 puntos.
Guía de Oro'16	Añada 2014	Mención.
Concurs Mundial Brussel'les	Añada 2011	Medalla de Oro.
International Wine & Spirits	Añada 2011	Medalla de Bronze.

ODA NEGRE / 2018



Profundo y complejo

Óptima insolación para unas viñas que maduran pausadamente. El resultado se ve redondeado por la nobleza de las mejores barricas para la crianza. Vino complejo y firme con mucha profundidad y notas que fusionan las especias con la fruta madura.

Tipos de vino: Negro corpulento con crianza en madera.

Varietades: Tempranillo, Syrah, Garnacha y Merlot.

Procedencia de la uva: Selección de viñedos en altura procedentes de las comarcas lleidatanas de La Noguera, L'Urgell, y de las montañas de Les Garrigues.

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

Altura de la viña: Viña de montaña por encima de los 500 metros de altitud.

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilidad de la D.O. Costers del Segre).

Elaboración: Sin sulfuroso durante la vinificación y hasta maloláctica. Fermentación alcohólica entre 22 y 26 °C. Remontados periódicos. Maceración de unos 6 días. Vinificación en depósito de 10.000 L.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) de primer y segundo año de 225 L. Crianza en botella de 6 meses antes de salir al mercado.

Veganismo: Apto para vegetarianos y veganos.

Análisis:

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 5.8 g/L.

pH: 3,51.

Presentación:

Botella: Bordelesa ECO color verde antiguo de 75 cl. y peso de 450 gr.

Tapón: Corcho natural de 44 x 24 mm.

Cápsula: 100% complejo.

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

Formatos: Botellas de 75 y 150 cl.

Nota de cata: De color picota con reflejos vivos y capa alta. Aromas de crianza, cedro y balsámicos. En airearlo, revela notas de frutas negras confitadas con un recuerdo mineral. La entrada tánica con matices dulces da paso a la acidez que alarga en boca y le confiere un postgusto de fruta seca.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

Guía Peñín '19	Añada 2016	91 puntos.
Guía Peñín '18	Añada 2015	90 puntos.
Guía Repsol '18	Añada 2013	91 puntos.
Guía Peñín '17	Añada 2013	89 puntos.
Guía Peñín '16	Añada 2012	90 puntos.
International Wine & Spirits '13 Awards '12	Añada 2009	Medalla de Plata.
	Añada 2008	Medalla de Plata.



CASTELL DEL REMEI
CELLER 1780 HISTÓRIC

1780 / 2017



Mineral y estructurado

Una selección de viña muy cuidada para construir un vino que lleva como nombre el primer año en que se documenta elaboración vinícola en Castell del Remei. Larga crianza en barrica nueva de roble francés y americano para pulirlo. Como resultado, una carga frutal que se esconde detrás de una estructura de taninos bien redondeados.

Tipo de vino: Negro de guarda con mucha estructura y crianza en madera nueva. Mineral y estructurado.

Varietades: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

Procedencia de la uva: Viñedos de altura de la propiedad.

Altura de las viñas: Selección de viñas de montaña por encima de los 600 metros de altitud.

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

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilidad de la D.O. Costers del Segre).

Vendimia: A mano y selección de la uva en mesa seleccionadora.

Elaboración: Sin sulfuroso durante la vinificación hasta maloláctica. Fermentación entre 22 y 26 °C y maceración en depósito de 10.000 L donde también hace la fermentación maloláctica para pasar a un envejecimiento en barricas de roble francés y americano de primer y segundo año de 225 L.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Análisis:

Alcohol: 14.5% vol.
Acidez total: 6.12 g/L.
pH: 3,68.

Presentación:

Botella: Bordelesa Grand Cru de 75 cl y peso de 800 gr.
Tapón: Corcho natural de 49 x 24 mm de 1ª calidad, procedente de bosques mediterráneos con alcornoques de crecimiento lento y de alta densidad.
Cápsula: 100% estaño.
Caja: De cartón y de madera de 6 y 3 botellas.

Formatos: Botellas de 37.5 ml, 75 ml, 150 ml, 300 ml y 500 ml.

Nota de cata: Color picota de capa media-alta con reflejos granates. Lágrimas densas y coloreadas. Aromas de alta intensidad. Notas ahumadas, especiadas y de cedro junto con recuerdos balsámicos. En airearlo, expresa toda la complejidad aromática con notas de frutas negras en confitura, cacao y recuerdos de minerales, torrefactos y grafito. Entrada en boca dulce y con mucho volumen. Posteriormente, aparecen los taninos muy presentes, pero a la vez maduros, y la acidez que le aporta frescura. Persistencia muy larga, ligeramente amarga. Por vía retronasal, recuerdos de torrefactos, chocolate y hoja de tabaco.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

International Wine Challenge Londres'19	Añada 2016	Medalla de Bronze.
Concurso Mundial de Bruselas'19	Añada 2016	Medalla de Plata.
Guía Peñín'19	Añada 2015	90 puntos.
La semana vinícola'19	Añada 2015	95

