



VINO DEL MES

# Oda

## Profundo y complejo

Castell del Remei elabora vinos de ensamblaje, con mestizaje, que destilan historia, a la vez que muestran vanguardia y modernidad sin olvidar las raíces en su origen. Un claro ejemplo es Oda.



**L**a bodega Castell del Remei está ubicada en el término municipal de Penelles perteneciente a la comarca de La Noguera, en Lleida, a unos 100 km del mar Mediterráneo. Es una bodega centenaria en una finca histórica de la Denominación de Origen Costers del Segre, donde los primeros vestigios de actividad vinícola se remontan al año 1780. Está construida sobre una antigua edificación a la que, a finales del siglo XIX, la familia Girona, representante de la alta burguesía catalana, confirió la estructura de castillo añadiendo las cuatro almenas características. El patio y la planta noble, que conservan mobiliario y decoración, nos trasladan a una estética propia de la época.

El edificio es de planta cuadrada con un torreón en cada uno de sus ángulos. Tiene tres plantas de distribución diversa. El patio que da la bienvenida y



### Oda

Tipo: Vino tinto  
 D.O.: Costers del Segre  
 Variedad: Tempranillo, garnacha y syrah  
 Graduación: 14,5% vol.  
 PVP: 11,20 €

Óptima insolación para unas viñas que maduran pausadamente, resultado que se verá redondeado por la nobleza de las mejores barricas nuevas (roble americano) y de segundo año (roble francés) durante 12 meses con un mínimo de 6 meses en botella antes de salir al mercado. Estamos ante un vino de paso adelante con toda la firmeza y voluntad para hallar profundidad a unas notas que fusionan las especias con la fruta. Tributo al ensamblaje bordelés, este matrimonio varietal destila clasicismo y ciertamente mucha elegancia.

El resultado es un vino tinto profundo y complejo, con la nobleza que aportan las variedades icónicas bordelesas y una crianza medida y precisa. Se presenta a la copa con un vivo color cereza, de capa alta. La nariz es ancha y poliédrica, con notas balsámicas y especialidades propias de la crianza, que después pasan el testimonio a ricos matices de frutas negras confitadas, sobre un fondo mineral. Los taninos dulztones inician el paso por boca, que se beneficia de una equilibrada acidez y un final largo, con persistentes recuerdos de fruta desecada.



1 Octubre, 2018



acceso a la capilla es interior y de estilo modernista con baldosa decorativa en las paredes. La planta noble está dividida en grandes dependencias que se comunican, destacando los salones del Espejo, de Verano, Victoria y del Obis-

**La centenaria construcción se puede visitar de forma guiada, recorriendo las antiguas y actuales instalaciones**

po. En total, hay 33 dormitorios, además de salas, cocinas y baños. La bodega se nutre de las uvas procedentes de la finca y de parcelas de viñedos de montaña de la propiedad. Destacan las viñas autóctonas (garnacha, tempranillo, cariñena, trepat, malvasía y macabeo) a las que se sumaron en su momento las de origen francés que Castell del Remei introdujo en la península en sus inicios (cabernet sauvignon, syrah, chardonnay, sauvignon blanco). Actualmente la bodega está dirigida por su propietario, el vitivinicultor Tomàs Cusiné, reconocido enólogo, considerado uno de los mejores ensambladores de vinos.

**Enoturismo**

La oferta turística de Castell del Remei tiene el aliciente de su paisaje y su historia, ya que se encuentra en un enclave estratégico de casi 2.000 años de antigüedad. La finca ha sido propiedad del Condado de Urgell, del Obispado de Solsona y, hasta principios de la década de los años 80 del siglo





1 Octubre, 2018



## Eventos

Aparte de ser el lugar idóneo para numerosas celebraciones, Castell del Remei organiza en la finca una serie de actos y eventos relacionados con el territorio, la cultura, la tradición, la naturaleza y el deporte.

- **Mes de febrero:** actividad Bibliotecas con D.O. (Biblioteca Comarcal Jaume Vila de Mollerussa).

- **Domingo de primavera:** Aplec del Castell del Remei con Tast, encuentro literario en el Castell del Remei.

- **Noche de verano:** Caminata y carrera Nocturna Castell del Remei, en solidaridad con la Fundació Catalana de Lupus.

- **Segundo domingo de octubre:** Fiesta Mayor del Castell del Remei. Esta fiesta nace de la voluntad popular de la comunidad rural que vivía en la colonia agrícola, tradición que se mantiene hasta nuestros días.

- **Domingo de noviembre:** Día Europeo del Enoturismo. Para conmemorar y promover la actividad enoturística, Castell del Remei se une a la jornada europea que consiste en visitar la bodega de forma gratuita.

## Castell del Remei promueve la investigación en los ámbitos de la viticultura y la enología para apostar, además, por la ecología y por la innovación.

XX, perteneció a la familia Girona. Durante este período fue una antigua colonia agrícola que constituyó la mayor hacienda de regadío de Cataluña, incorporando los adelantos técnicos propios de la Revolución Industrial, tales como un molino, una antigua destilería y talleres de tonelería y herrería que todavía se conservan.

En la actualidad, su bodega de prestigio internacional, la más antigua de Cataluña en la elaboración y etiquetado de vinos, sigue en plena actividad constituyendo el primer ejemplar catalán concebido según el modelo de los *châteaux* de Burdeos. Se trata de una construcción centenaria que se puede visitar de forma guiada, recorriendo las antiguas y actuales instalaciones: sala de vinificación, naves de crianza, salas de embotellamiento y catas.

En un paisaje de viñas, árboles y lagos –lugar idóneo para la observación de aves– conviven con la naturaleza el propio castillo, el santuario de la Virgen del Remei –muestra del clasicismo italianizante con

unas magníficas pinturas murales– y el restaurante de la finca que ofrece cocina de la tierra con productos de proximidad. Además, su enoteca (donde se pueden adquirir los vinos que elabora la bodega histórica Castell del Remei: Gotim Blanco, Gotim Bru, Oda Blanco, Oda Tinto, y

1780) y sala de exposiciones *Lucilla Atília*, donde se exhibe de forma permanente un pedestal original del período del Alto Imperio romano, complementan su interés como parte del Camino de Santiago.

En definitiva, visitar el Castell del Remei supone trasladarse a un entorno natural donde, por su condición de antigua colonia, reina la atmósfera de finales de siglo XIX. El espacio permite pasear entre la naturaleza y, gracias a su oferta lúdica, combinar la cultura artística y popular visitando exposiciones o participando en los numerosos eventos que se organizan.\*

### CASTELL DEL REMEI

Finca Castell del Remei  
25333 Lleida  
Tel.: 973 580 200  
www.castelldelremei.com  
f @castelldelremeiceller  
t @castelldelremei  
@castelldelremeiwww.casarojo.com