



**El Vi**

# Gotim Bru negre

Any: 2016

D.O: Costers del Segre

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa,  
Syrah i Cabernet Sauvignon

Graduació: 14°

Preu aproximat: 8,40 €



TEXT **AGUSTÍ  
ENSESA BONET\***

Castell del Remei commemora les 33 anyades del seu vi emblema, Gotim Bru, l'impulsor internacional del vi català de qualitat. El Gotim Bru negre 2016, vi emblemàtic i representatiu de la Finca **Castell del Remei** i de la Denominació d'Origen Costers del Segre, és un vi de color cirera amb vora granat. Aroma molt elegant i atractiva, balsàmica, especiada, amb records de fruites vermelles madures i notes de torrats i cacau. Vi molt equilibrat i saborós en boca, amb un darrer regust llarg i elegant. És un assamblatge de les varietats Ull de llebre, Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon. Deu mesos de criança en bótes de roure francès i americà. Recomanat per a plats de carns vermelles i també guisats i estofats. Un vi per gaudir-ne tranquil·lament amb plats de bona cuina casolana. Paral·lelament també han posat al mercat el Gotim Bru blanc 2017, un vi blanc jove elaborat amb Macabeu i Sauvignon Blanc, tot amb vinyes cultivades a la propietat. Un vi fresc i afruitat que fa un bon tàndem amb el negre del mateix nom.

El celler elaborador: Amb més de dos segles d'història, **Castell del Remei** va iniciar la seva activitat vinícola l'any 1780 a Penelles (Lleida) amb el propòsit d'elaborar vins de criança d'alta qualitat amb el model dels *chateaux* bordelesos. Actualment, sota la direcció de Tomàs Cusiné, s'ha situat en primer lloc del vins de la D.O. Costers del Segre amb tots els seus vins. Habitualment participa al concurs Girovi amb bones puntuacions. La finca és molt més que un celler. Amb tot el complex d'edificis que l'envolten, és una destinació imprescindible de l'entorn de noturisme de qualitat. ▶

