

La verema del Sauvignon Blanc inicia la campanya al celler Castell del Remei

CAMPANYA INICIA CELLER LA VEREMA DEL



Verema del raïm Sauvignon Blanc en les finques del Castell del Remei



[El Celler Castell de Remei](#) ha començat aquest dimarts la verema del raïm **Sauvignon Blanc** que s'allargarà fins al dimecres a l'espera de la maduració de la resta de varietats que s'aniran succeint en el decurs de la campanya.



Segons ha explicat **Tomàs Cusiné**, les pluges dels passats mesos i les calors de juliol i agost han avançat la campanya, que es preveu molt positiva, tant pel que fa a la qualitat com a la quantitat. El raïm es cull en **verd per aconseguir acidesa**, en una primera fase i la pròxima setmana es farà una segona fase amb raïm un punt més madur, i així aconseguir el cupatge que farà un vi més correcte.

“

El Sauvignon blanc que es verema en la finca, amb el cupatge del macabeu, una varietat més tardana, donaran com a resultat, en la major part a Gòtic Blanc del Castell del Remei

”

La d'enguany és la collita número 34 del cellerer Tomàs Cusiné que sempre comença al Castell del Remei la verema dels cellers del seu grup per les altes temperatures que afecten més la plana que les parcel·les de muntanya que l'elaborador té a Les Garrigues.

Un volum total d'1.100.000 quilos és la recollida prevista entre els cellers [Tomàs Cusiné](#), [Castell del Remei](#), [Cérvoles](#) - pertanyents a la [DO Costers del Segre](#) - i [Cara Nord -DO Conca de Barberà](#)-, que es presenta molt sanejada i d'elevada qualitat.

Una vintena de varietats donaran lloc a més de trenta vins que s'elaboraran amb els fruits de les vinyes per a cadascun dels cellers, segons les característiques pròpies de cada zona, i que s'exportaran a més de quaranta països dels cinc continents.

Es preveu que la durada de la campanya de collita s'allargarà fins a finals del mes d'octubre.

