



1780



FICHA TÉCNICA

🏠 CASTELL DEL REMEI

📍 D.O. COSTERS DEL SEGRE

🍷 TINTO

🍇 CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, GARNACHA Y MERLOT

🍷 FERMENTACIÓN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DE 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, CON UN MÍNIMO DE 24 MESES EN BOTELLA ANTES DE SALIR AL MERCADO

NOTA DE CATA

-VISUAL: Intenso color cereza, con reflejos brillantes que aportan vivacidad al tono propio de la evolución

-AROMA: Notas ahumadas y especias propias de la crianza junto con notas balsámicas, minerales y de fruta confitada

-SABOR: Untuoso y muy prolongado, generoso en recuerdos de frutos secos