



Gotim Bru



FICHA TÉCNICA

🏠 CASTELL DEL REMEI

📍 D.O. COSTERS DEL SEGRE

🍷 TINTO

🍇 GARNACHA, TEMPRANILLO, SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON

🍷 FERMENTACIÓN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DE 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color cereza, con capa mediana y reflejos granates

-AROMA: Intenso y seductor, con notas balsámicas, de cacao y tostadas que después dan paso a matices de especias y de fruta negra (ciruela)

-SABOR: En boca es grácil y armonioso, con un buen desarrollo y una generosa acidez que favorece la persistencia de los recuerdos de chocolate negro y fruta madura