

GOTIM BLANC / 2020



Exótico y fresco

Blanco que destaca en boca por una salinidad característica, reflejo de la mineralidad de las cepas de Macabeu. Equilibrio y frescura en toda su amplitud. Para disfrutar, tanto de pie y a copas, así como alrededor de una buena y concurrida mesa.

Tipo de vino: Blanco joven exótico y fresco.

Varietades: Sauvignon Blanc y Macabeu.

Procedencia de la viña: Viñas de las comarcas lleidatanas de La Noguera, L'Urgell, La Segarra y de las montañas de Les Garrigues.

Tipo de suelo: Con arcilla y limos con intercalaciones de areniscas conglomerados, calcáreos y diversas cantidades de gravas.

Altura de las viñas: Entre 250 y 700 metros de altitud.

Agricultura: Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilidad de la D.O. Costers del Segre).

Elaboración: Maceración pelicular. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable de las diferentes variedades, por separado, a unos 16 °C de temperatura. Trabajo de lías en inoxidable.

Anàlisis:

Alcohol: 12,5% vol.

Acidez total: 6,3 g/L.

pH: 3,25.

Presentación:

Botella: Bordelesa ECO color verde antiguo de 75 cl. y peso de 450 gr.

Tapón: Técnico DIAM 100% garantizado contra problemas del corcho de 45 x 22 mm o tapón de rosca.

Caja: De cartón de 6 y 12 botellas, y de madera de 3 y 6 botellas.

Nota de cata: Color dorado pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante con notas de frutas exóticas, florales y gustos de fruta blanca, que se vuelven en hojas de higuera y manzana ácida. Fresco, equilibrado y goloso.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

| | | |
|---------------------------|------------|-------------------|
| Guía de vinos Gourmets'19 | Añada 2017 | 84 puntos. |
| Guía Peñín'19 | Añada 2017 | 88 puntos. |
| Sommelier Wine Awards'18 | Añada 2016 | Medalla de plata. |
| Boutinot Wines | Añada 2016 | Medalla de plata. |
| Guía Peñín'18 | Añada 2016 | 88 puntos. |
| El Munco vino'18 | Añada 2016 | 15/20 puntos. |
| Guía Peñín'17 | Añada 2015 | 87 puntos. |
| Guía Peñín'16 | Añada 2014 | 88 puntos. |