

# CASTELL DEL REMEI



CASTELL DEL REMEI  
FINCA CASTELL DEL REMEI  
E-25333 CASTELL DEL REMEI (Lleida)  
ESPAÑA  
Telf: +34 973 580 200  
Fax: +34 973 718 312  
Email: [info@castelldelremei.com](mailto:info@castelldelremei.com)  
Web: [www.castelldelremei.com](http://www.castelldelremei.com)

## SITUACIÓN

Las bodegas se encuentran emplazadas dentro de la finca Castell del Remei, en el término municipal de Penelles, provincia de Lleida. Situada en la parte oeste de Catalunya, a 120 Kms. de Barcelona y a unos 100 Kms. de la costa Mediterránea. Todo el entorno forma parte de la Denominación de Origen Costers del Segre.

## CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS Y CLIMATOLÓGICAS

Situadas a 270 m. sobre el nivel del mar y ubicadas en la comarca de la Noguera, gozan de todas las características relacionadas con un clima mediterráneo-continental siendo zonas de larga tradición vinícola.

### ▪ TEMPERATURA

Durante el año desciende de julio a enero e incrementa de febrero a julio. El mes más frío es enero con una media de 4.7 ° C y el más caluroso es julio con 24.4 ° C de media. Las temperaturas extremas se sitúan de 4 a 8 ° C bajo cero en invierno y alrededor de los 38° C en verano.

### ▪ PLUVIOMETRÍA Y HUMEDAD

La pluviometría es muy baja, menos de 250 ml/año con clima casi desértico. Entre 1957 y 1986 se observa que verano e invierno son más secos y primavera y otoño más lluviosos. La humedad media anual es del 63,7 % con meses de hasta un 50 %.

### ▪ VIENTOS

Predominio de vientos de oeste y noroeste, siendo marzo y junio los más acentuados. En invierno prácticamente no existen. En verano y diariamente llega por la tarde una brisa procedente del mar que recibe el nombre de “Marinada” y que refrigera las uvas calentadas durante el día por el fuerte sol.

# CASTELL DEL REMEI



## ▪ OTROS

El punto más destacable es la gran persistencia que tienen las nieblas durante el invierno con una media de 34,6 días al año durante los últimos 15 años.

## LAS VIÑAS

La finca Castell del Remei tiene una superficie de 400 has. en un solo bloque de las que 80 has son de viñedos de diferentes variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Macabeo y Pinot Noir.

Las plantaciones de unos 20 años de media se estructuran emparradas con postes de hierro y alambre galvanizado, con formación a doble cordón (Royat Doble) y una densidad de 2.000 a 3.800 plantas por ha.. Los clones y portainjertos están seleccionados para una óptima adaptación al tipo de terreno y variedad. Teniendo una importante variedad de ellos según el tipo de terreno. Los rendimientos actuales se basan en la teoría de aportar a la planta lo imprescindible para conseguir una mayor calidad (a costa de menor cantidad). El rendimiento medio ronda los 6.000 Kg/ha.

Estas plantaciones aseguran el aprovisionamiento de uvas, lo que garantiza una estabilidad en la elaboración.

## LAS BODEGAS

Las bodegas Castell del Remei fueron concebidas y construidas por la familia Girona en 1780 para la elaboración de vinos de crianza, siendo la primera bodega catalana en elaborar este tipo de vino. Constan de 6 naves adosadas que ocupan una superficie de 5.500 m<sup>2</sup>. Todas las naves tienen una estructura de forjado de hierro y están construidas sobre piedra, con muros de hasta 60 cms. Hallándose semienterrada para evitar variaciones de temperatura, la mitad de la bodega está destinada a crianza en bodega, y el resto, a la elaboración y expedición de vinos.

Al tratarse de unas bodegas ya bicentenarias y al haber sido concebidas desde un principio para la elaboración de los mejores vinos, pueden considerarse como una muestra de las bodegas tipo *château* más tradicionales y auténticas de España por su origen y su situación rodeada de viñedos.

## EL COMPLEJO

La Finca del Castell del Remei consta de numerosos edificios entre lo que cabe destacar el Castillo, con sus más de 80 ventanas, el Santuario del Remei dedicado a la Virgen del mismo nombre, el Restaurante abierto al público, y otros edificios como el Molino de aceite, la Harinera, la Bodega, la Destilería, los Talleres, etc.

# CASTELL DEL REMEI



La Finca del Castell del Remei consiguió el estatus de colonia, y sus más de 50 familias gozaban de privilegios como la exención del servicio militar.

Aun hoy Castell del Remei tiene un código postal propio: E-25333.

## ANTECEDENTES HISTÓRICOS

A finales del siglo XIX, don Ignasi Girona Vilanova, empresario industrial de la metalurgia, licenciado en ingeniería agrícola por la Université de Paris, e influido por la viticultura francesa, emprendió la iniciativa de ampliar y reconvertir unas pequeñas bodegas que su padre ya poseía en la finca de Castell del Remei desde 1780.

Cabe señalar que en aquel momento, el negocio vinícola en España contaba con unas excelentes perspectivas, notándose un incremento de la demanda por falta de producción en otros países debido a la plaga de la filoxera.

Así pues, don Ignasi Girona se trasladó a Burdeos en busca de los elementos necesarios para llevar a buen término su proyecto. Después de estudiar a fondo la estructura y los métodos de elaboración para vinos de crianza, volvió a Cataluña trayéndose consigo un enólogo y cuatro familias de agricultores para garantizar que las técnicas y cuidados fueran los adecuados para la calidad de sus vinos.

Después de construir una parte de la actual bodega, inició la elaboración y posterior crianza de los vinos en barricas de roble americano, consiguiendo así que su empresa fuese una de las primeras catalanas que introdujo en el mercado el vino embotellado con marca propia.

En el período que comprende los años 1889 a 1907, Castell del Remei ganó numerosos premios, entre los que destacan:

- Medalla de Oro y Plata en la Exposición Internacional de Bruselas, en 1887.
- Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Turín, en 1902.
- Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Atenas en 1903.
- Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Budapest, en 1907.

En 1921, y después de la filoxera, Ignasi Girona amplió la capacidad de las bodegas y construyó un anexo para la elaboración de vinos blancos. Asimismo, introdujo un moderno sistema de vagonetas que, mediante raíles y platos giratorios, facilitaban el descubado de los vinos y el posterior prensado de los orujos mediante prensas hidráulicas.

Gran conocedor de las variedades francesas, importó el Cabernet Sauvignon y el Semillón para la replantación de las viñas afectadas por la filoxera, siendo uno de los pioneros en la implantación de dichas variedades en el territorio peninsular.

# CASTELL DEL REMEI



Estas variedades, junto con las propias de la zona, llegaron a componer una plantación de más de 400 has. que, apoyadas por la producción de la comarca, convierten Castell del Remei en la mayor elaboradora en vinos de calidad de toda Catalunya. Así pues, Castell del Remei se construyó como una empresa con un gran carácter exportador debido al gran comercio que la familia Girona tenía con todos los mercados del mundo.

En el año 1923 murió don Ignasi Girona, sucediéndole en la dirección de la empresa su hermano Joan, que continuó con el mismo impulso consiguiendo la Medalla de Oro en la Exposición Universal de Barcelona, en 1929. Joan Girona reemprendió, durante la Guerra Civil, la reconstrucción de los edificios derribados a causa de la explosión de un polvorín cercano al edificio de la bodega y siguió con las tareas de elaboración y comercialización de sus vinos hasta 1950, año de su fallecimiento.

Con la muerte de don Joan Girona, la empresa se convirtió en una sociedad anónima. La bodega continuó trabajando aunque año tras año fue decreciendo debido a una falta de reinversión e impulso empresarial para su continuidad.

En el año 1982 la adquirió la Familia Cusiné, reconvirtiéndola totalmente a principios de los 90.

Desde entonces y haciendo gala a compromisos personales se llevan a cabo inversiones muy importantes para revitalizar las viñas y se invierte en equipos indispensables para la elaboración de vinos como depósitos, prensa neumática, sistemas extensos de refrigeración y filtración, nuevas barricas, y una línea de embotellado totalmente actualizada.

No solamente los viejos silos del grano se han convertido en naves, sino, una nueva parte de los edificios antiguos se han convertido en modernas oficinas que, sin embargo, conservan una atmósfera rica en colorido, rústica, y totalmente en armonía con el entorno.

## **LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

La D.O. Costers del Segre tiene 4.601 hectáreas, divididas en 7 subzonas.

Esta D.O. esta caracterizada por suelo calcáreo y granítico con un clima continental particularmente escaso en lluvias, de inviernos fríos y veranos calurosos.

Las variedades autorizadas en blanco son: Macabeo, Perellada, Chardonnay, Xarel·lo, Sauvignon Blanc y Riesling.

Las variedades en tinto son: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Cariñena, Merlot, Monastrell, Syrah, Trepát y Ull de Llebre/Tempranillo.

Gracias a los áridos suelos, a la elevada insolación y, al contraste térmico, se obtienen tintos de gran carácter.