

Castell del Remei inicia la vendimia de la variedad Sauvignon Blanco

La bodega ilerdense Castell del Remei inicia mañana la vendimia con la recogida de la uva variedad Sauvignon Blanco de la finca.

Según han informado desde la bodega, la vendimia de esta variedad se alargará hasta el miércoles, a la espera de la maduración del resto de variedades, que se irán sucediendo a lo largo de la campaña.

La cosecha, a causa de las abundantes lluvias primaverales y del calor del verano, se prevé "muy positiva" tanto en cantidad como en calidad.

Concretamente, se prevé cosechar un volumen total de 1.100.000 kilos entre los viñedos de Tomàs Cusiné, Castell del Remei, la DO Costers del Segre, y la Cara Nord, de la DO Conca de Barberà.

Asimismo, una veintena de variedades darán lugar a más de 30 vinos que se elaborarán con los frutos de las viñas para cada una de las bodegas, según las características propias de cada zona.

Por su parte, además, se prevé una exportación a más de 40 países de los 5 continentes. La de este año será la cosecha 34 de la bodega Tomàs Cusiné, que siempre comienza en el Castell del Remei la vendimia de las bodegas de su grupo por las altas temperaturas que afectan más a la Plana de Lleida que a las parcelas que tiene en la montaña. Finalmente, Castell del Remei prevé que la campaña de cosecha se alargará hasta finales del mes de octubre. EFE