




ODA BLANC 2019

 CASTELL DEL REMEI

 DO COSTERS DEL SEGRE

 MACABEO Y CHARDONNAY

 FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE.
CRIANZA DE 7 MESES EN BARRILES NUEVOS DE ROBLE AMERICANO
Y FRANCÉS, CON BÂTONNAGE PERIÓDICO.



NOTA DE CATA

- *VISUAL*: Color dorado pálido -con multitud de reflejos- y un carácter intenso.
- *AROMA*: Matices muy nítidos de manzana asada, mantequilla, torrefactos, pastelería y madera noble recién cortada
- *SABOR*: Untuoso, exuberante y persistente, con sensaciones cremosas y recuerdos ahumados, lácteos y de piel de limón confitado.