




ODA TINTO 2018

 CASTELL DEL REMEI

 DO COSTERS DEL SEGRE

 ULL DE LLEBRE, SYRAH, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON

 FERMENTACIÓN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.
CRIANZA DE 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS (ROBLE AMERICANO) Y
SEGUNDO AÑO (ROBLE FRANCÉS), CON UN MÍNIMO DE 6 MESES
EN BOTELLA ANTES DE SALIR AL MERCADO.



NOTA DE CATA

- *VISUAL*: Vivo color cereza, de capa alta.
- *AROMA*: Notas balsámicas y propias de la crianza, que después pasan el testigo a ricos matices de frutas negras confitadas, sobre un fondo mineral.
- *SABOR*: En boca posee taninos dulzones inician el paso por boca, que se beneficia de una equilibrada acidez y un final largo, con persistentes recuerdos de fruta desecada.