



Oda Blanco



FICHA TÉCNICA

🏠 CASTELL DEL REMEI

📍 D.O. COSTERS DEL SEGRE

🍷 BLANCO

🍇 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