



# Oda Tinto



## FICHA TÉCNICA

🏠 CASTELL DEL REMEI

📍 D.O. COSTERS DEL SEGRE

🍷 TINTO

🍇 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