

# ODA BLANC

## *Cremós i intens*

Un vi blanc gras i cremós que, juntament amb la marcada acidesa, ofereix la garantia d'una ferma longevitat. La fruita madura i la mineralitat que sorgeix és latent tant en nas com en boca.

**Tipus de vi:** Blanc corpulent i gras, fermentat i envellit en fusta.

**Varietats:** Chardonnay i Macabeu.

**Procedència del raïm:** Selecció de vinyes altes procedents de les comarques lleidatanes de La Noguera, L'Urgell, i de les muntanyes de Les Garrigues.

**Tipus de sòl:** Amb argila i llims amb intercalacions de gresos conglomerats, calcaris i diverses quantitats de graves.

**Altitud de les vinyes:** Per sobre dels 500 metres.

**Agricultura:** Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilitat de la DO Costers del Segre).

**Elaboració:** Arrancada de la fermentació en dipòsit d'inoxidable. Abans d'acabar la fermentació amb una densitat de 1030 es passa a la bóta on finalitza la fermentació i comença la cria. No es fa la malolàctica per a mantenir acidesa natural. Treball de lies periòdic segons tast.

**Criança:** Aproximadament 6 mesos en bótes de roure americà de primer i segon any, amb remogut de lies.

### **Presentació:**

Ampolla: Bordelesa ECO color verd antic de 75 cl. i pes de 450 gr.

Tap: Suro natural de 44 x 24 mm.

Càpsula: 100% complex.

Caixa: De cartró de 6 i 12 ampolles, i de fusta de 3 i 6 ampolles.

**Formats:** Ampolla de 75 cl.

**Nota de tast:** Daurat pàl·lid amb molts reflexos. Intens, que omple la boca amb sensacions grasses que van des dels torrats i la poma al forn fins els encenalls de fusta acabada de tallar, passant també per les mantegues i els gustos de pastisseria. És untuós i amb post gust llarg.

**Denominació d'origen:** Costers del Segre.

### **Premis i reconeixements:**

Vivir el Vino'22	Anyada 2019	90 punts.
Guía Peñín'21	Anyada 2019	89 punts.
Korean Wine Challenged'20	Anyada 2018	Gold.
Guía Peñín'20	Anyada 2018	89 punts.
Guía Peñín'19	Anyada 2016	89 punts.
Vins Gourmets'18	Anyada 2015	89 punts.
Guía Peñín'17	Anyada 2015	89 punts.
Guía de Oro'16	Anyada 2014	Menció.
Concurs Mundial Brussel·les	Anyada 2011	Medalla d'Or.
International Wine & Spirits	Anyada 2011	Medalla de Bronze.

