

# ODA BLANC

## *Cremoso e intenso*

Un vino blanco graso y cremoso que, junto con la marcada acidez, ofrece la garantía de una firme longevidad. La fruta madura y la mineralidad que surge es latente tanto en nariz como en boca.

**Tipo de vino:** Blanco corpulento y graso, fermentado y envejecido en madera.

**Variedades:** Chardonnay y Macabeo.

**Procedencia de la uva:** Selección de viñedos en altura procedentes de las comarcas lleiditanas de La Noguera, L'Urgell, y de las montañas de Les Garrigues.

**Tipo de suelo:** Con arcilla y limos con intercalaciones de areniscas conglomerados, calcáreos y diversas cantidades de gravas.

**Altura de las viñas:** Por encima de los 500 metros.

**Agricultura:** Sostenible (Adherida al Programa de Sostenibilidad de la D.O. Costers del Segre).

**Elaboración:** Arranque de la fermentación en depósito de inoxidable. Antes de terminar la fermentación con una densidad de 1030 se pasa a la bodega donde finaliza la fermentación y comienza la crianza. No se hace la maloláctica para mantener acidez natural. Trabajo de lías periódico según cata.

**Crianza:** Aproximadamente 6 meses en barricas de roble americano de primer y segundo año, con removido de lías.

**Veganismo:** Apto para vegetarianos y veganos.

### Presentación:

Botella: Bordelesa ECO color verde antiguo de 75 cl. y peso de 450 gr.

Tapón: Corcho natural de 44 x 24 mm.

Cápsula: 100% complex.

Caja: De cartón de 6 y 12 botellas, y de madera de 3 y 6 botellas.

**Formatos:** Botella de 75 cl.

**Nota de cata:** Dorado pálido con muchos reflejos. Intenso, que llena la boca con sensaciones grasas que van desde los tostados y la manzana al horno hasta las virutas de madera recién cortada, pasando también por las mantequillas y los gustos de pastelería. Es untuoso y con post gusto largo.

**Denominación de origen:** Costers del Segre.

### Premios y reconocimiento:

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

