

# ODA *Blanc en Bota* / 2024

## *Cremoso e intenso*

Blanco icónico de Castell de Remei, armonioso, untuoso, con tonos de fruta blanco y confitada, flores blancas y una refrescante acidez cítrica. Tonos de bollería, de miel y de torrefactas con postgusto largo y sofisticado.

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

**Variedades:** Macabeo y Chardonnay.

**Procedència del raïm:** Selecció de viñedos en altura procedentes de las comarcas leridanas 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:** Agricultura Ecológica y certificada con CCPAE. Trabajo exclusivo con abonos organicos de elaboración propia. Control del origen de la materia prima y de las temperaturas de cocción. Labrado entre cepas con preservación de la cubierta vegetal del suelo.

**Elaboración:** Arranque de la fermentación por separado de las dos variedades en depósito de inoxidable. Antes de terminar la fermentación se ponen en barricas nuevas de 225 litros de roble francés donde finaliza la fermentación y empieza la crianza. No se hace la maloláctica para mantener acidez natural.

**Crianza:** Aproximadamente 8 meses en barricas de 225 litros de roble americano.

**Producción:** 9.428 botellas de 75cl.

### **Análisi:**

Alcohol: 12 %vol.

Acidez total: 5,5 g/L

pH: 3,28.

**Nota de tast:** 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 virtutas 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 reconocimientos:**

Guía Peñín'25	Añada 2023	89 punts.
Guía del vino cotidiano	Añada 2023	Medalla plata.
Tim Atkin MW	Añada 2022	91 punts.
Vivir el vino'23	Añada 2021	92 punts.
Vivir el Vino'22	Añada 2019	90 punts.
Guía de vinos y aceites'20	Añada 2018	+93 punts.
Korean Wine Challenged'20	Añada 2018	Medalla d'Or.
Guía Peñín'20	Añada 2018	89 punts.
Guía Peñín'19	Añada 2016	89 punts.
Vins Gourmets'18	Añada 2015	89 punts.
Guía Peñín'17	Añada 2015	89 punts.



**COSTERS DEL SEGRE**  
Denominació d'Origen



Subzona:  
Les Garrigues

Vi Ecològic