

ODA *Blanc en Bota* / 2024

Cremós i intens

Blanc icònic de Castell del Remei, harmoniós, untuós, amb tons de fruita blanc i confitada, flors blanques i una refrescant acidesa cítrica. Tons de brioixeria, de mel i de torrefactes amb postgust llarg i sofisticat.

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

Varietats: Macabeu i Chardonnay.

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: Agricultura Ecològica i certificada amb CCPAE. Treball exclusiu amb adobs orgànics d'elaboració pròpia. Control de l'origen de la matèria orgànica i de les temperatures de cocció. Llaurat entre ceps amb preservació de la coberta vegetal del sòl.

Elaboració: Arrancada de la fermentació per separat de les dues varietats en dipòsit d'inoxidable. Abans d'acabar la fermentació es posen en botes noves de 225 litres de roure francès on finalitza la fermentació i comença la criança. No es fa la malolàctica per a mantenir acidesa natural.

Criança: Aproximadament 8 mesos en botes de 225 litres de roure americà.

Producció: 9.428 ampolles de 75cl.

Anàlisi:

Alcohol: 12 %vol.

Acidesa total: 5,5 g/L

pH: 3,28.

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 als encenalls de fusta acabada de tallar, passant també per les mantegues i els gustos de pastisseria. És untuós i amb postgust llarg.

Denominació d'origen: Costers del Segre.

Premis i reconeixements:

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



COSTERS DEL SEGRE
Denominació d'Origen



Subzona:
Les Garrigues

Vi Ecològic