



Castell del Remei Oda Blanc

Bodega: Bodegas Castell del Remei

Tipo: Blanco fermentado y criado en roble

D.O: Costers del Segre.

Graduación: 14% vol.

Variedad: Macabeo 53% y Chardonnay 47%

Elaboración:

Viñedos propios. Crianza de 8 meses en barricas nuevas de roble americano y francés con bâtonnage periódico

Cata:

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas intensos a manzana madura, madera sutil, especias dulces, orejones y notas de pastelería. En boca es dulce, untuoso y equilibrado, con taninos agradables y acidez fresca. Final largo con recuerdos a tostados y piel de cítricos confitada.

