

# ODA NEGRE / 2018



## *Profundo y complejo*

Óptima insolación para unas viñas que maduran pausadamente. El resultado se ve redondeado por la nobleza de las mejores barricas para la crianza. Vino complejo y firme con mucha profundidad y notas que fusionan las especias con la fruta madura.

**Tipos de vino:** Negro corpulento con crianza en madera.

**Varietades:** Tempranillo, Syrah, Garnacha y Merlot.

**Procedencia de la uva:** Selección de viñedos en altura procedentes de las comarcas lleidatanas 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 la viña:** Viña de montaña por encima de los 500 metros de altitud.

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

**Elaboración:** Sin sulfuroso durante la vinificación y hasta maloláctica. Fermentación alcohólica entre 22 y 26 °C. Remontados periódicos. Maceración de unos 6 días. Vinificación en depósito de 10.000 L.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) de primer y segundo año de 225 L. Crianza en botella de 6 meses antes de salir al mercado.

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

### **Análisis:**

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 5.8 g/L.

pH: 3,51.

### **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% complejo.

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

**Formatos:** Botellas de 75 y 150 cl.

**Nota de cata:** De color picota con reflejos vivos y capa alta. Aromas de crianza, cedro y balsámicos. En airearlo, revela notas de frutas negras confitadas con un recuerdo mineral. La entrada tánica con matices dulces da paso a la acidez que alarga en boca y le confiere un postgusto de fruta seca.

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

### **Premios y reconocimientos:**

Guía Peñín'19	Añada 2016	91 puntos.
Guía Peñín'18	Añada 2015	90 puntos.
Guía Repsol'18	Añada 2013	91 puntos.
Guía Peñín'17	Añada 2013	89 puntos.
Guía Peñín'16	Añada 2012	90 puntos.
International Wine & Spirits'13 Awards'12	Añada 2009	Medalla de Plata.
	Añada 2008	Medalla de Plata.