

# Castell del Remei, ODA Blanc

까스텔 델 레메이, 오다 블랑



**생산자** Castell del Remei  
**품종** 샤르도네(Chardonnay) 56% , 마카베오(Macabeo) 44%  
**등급** DO Costers del Segre  
**생산지** 까탈루냐(Catalonia), 스페인

BODY ●●●●●  
SWEET ●●●●●

**수상** 2020 Korea Wine Challenge(KWC) – Gold Medal(Vint.2018)  
2013 Concours Mondial Bruxelles - Gold Medal  
2013 Guia Penin - 90점

- 오다(Oda)는 성스러운 노래를 의미하는 '송가'라는 뜻을 담고 있다.
- 아인슈타인 스페인 방문 기념 만찬 공식 와인 브랜드
- 안정된 품질로 로버트 파커로부터 매년 "BEST BUY"와인으로 극찬 받은 브랜드
- KLM 항공 비즈니스 클래스 기내와인 선정 브랜드

Periodic bâtonnage – 알코올 발효과정에서 이스트와 와인이 골고루 섞여 풍부한 아로마와 부케를 얻어내기 위한 제조방식으로서 '오다 블랑'에 적용되고 있다.

- 8개월간 아메리칸 & 프렌치 오크 배럴에서 숙성 후 출시

- Color 밝고 선명한 옐로우 컬러
- Aroma 열대과일과 복숭아 등의 핵과일, 오크 숙성에서 오는 다채로운 아로마
- Palate 좋은 산도와 풍성한 과일맛을 지닌 와인으로 복숭아 맛의 긴 피니쉬가 인상적
- Pairing 다양한 생선회, 광어 카르파초, 육회, 버터로 조리한 닭가슴살, 치즈 등
- Serving Temp. 8-10°C