

VINS BLANCS FERMENTATS EN BÓTA



Sis vins blancs fermentats en bóta que has de conèixer

► T'agraden els vins blancs amb certa potència? Amb cos i volum? Et recomanem sis vins blancs que, per la seva fermentació en bóta, són especials

🔖 [Set vins blancs del Priorat que has de tastar](#)



Sergi Cortés | 17/04/2018 a les 18:03h

🗨️ Afegeix un comentari



Especial: has de saber!

Arxivat a: Els vins de la setmana, blancs fermentats en bóta, vins blancs

És una pràctica habitual fermentar els vins blancs en bótes si l'elaborador vol obtenir un vi més untuós, amb més volum, amb més estructura.

Una vegada presem el raïm, el most resultant el posem a dins de les bótes perquè fermenti i es converteixi en vi. La procedència de la fusta -acàcia, castanyer, roure...-, les diferents mides de les bótes o l'antiguitat de la mateixa -primer any, segon any, noves...-, seran factors determinants en el resultat final del vi.

Els vins, després de fermentar en bótes, poden passar un temps de criança dins d'elles o no. Us recomanem sis vins blancs fermentats en fusta que creiem que no us deixaran indiferents.



Oda Blanc

Celler: **Castell del Remei**

DO: Costers de Segre

Varietats: Macabeu, Chardonnay

Grau Alcohòlic: 13 % vol.

Preu aproximat: 9,45 €

Fermentació i criança de 7 mesos en bótes noves de roure americà i francès, amb bastonejament periòdic.

Un vi blanc clàssic, de vinyes velles i amb fusta. Com a resultat, un blanc amb volum i cremositat que, juntament amb la marcada acidesa, us ofereixen la garantia d'una certa longevitat. Fruita exòtica que es marca tant en nas com en boca. Busqueu la mantega i els torrefactes -i les notes de vainilla!-. Un vi per acompanyar formatges de pasta tova, arrossos de peix, fumats peixos al forn.