



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

PETITSIÓS 2017

D.O. Costers del Segre

60% Tempranillo
30% Garnacha
10% Cabernet Sauvignon

Vino tinto roble; sabroso y persistente

Crianza: Cuatro meses. Roble francés de 300 litros, de segundo uso.
Vendimia: Vendimia realizada durante la última semana de Septiembre y mediados del mes de Octubre tras un verano cálido y un otoño muy favorable para su maduración.

Viñedo: Viñedos propios de agricultura ecológica, conducidos en espaldera, Suelos con una textura franco-limosa.

Elaboración: Maceración en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a menos de 25 °C. Fermentación maloláctica en los propios depósitos.

Vi negre jove, saborós i persistent.

Criança: Quatre mesos de criança en bótes de roure francès de 300 litres de segon ús.

Verema: Recol·lecció entre la última setmana de setembre i mitjans del mes d'octubre després d'un estiu càlid i una tardor que va afavorir la seva maduració òptima.

Vinya: Vinyes pròpies d'agricultura ecològica, conduïdes en espalllera. Sòls amb textura franco-limosa.

Elaboració: Maceració en fred del raïm. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable durant 15 dies a una temperatura inferior als 25 °C. Posterior fermentació malolàctica als mateixos dipòsits.

An oaky red wine. Persistent and full of flavour.

Ageing : 4 months in second use 300l French oak barrels.

Harvest : Grapes are picked from the last week of September to mid-October, following a hot summer and autumn which aids the ripening process.

Vineyards : Organically cultivated, using a trellis system in silt-loam soil.

Elaboration : Cold maceration. Alcoholic fermentation in stainless steel vats for 15 days at a temperature of less than 25°C. Malolactic fermentation takes place in the same vats.



16-18 °C



3 / 2018



13,5°ALC.



110.000 ul.



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

www.costersio.com
administracio@costersio.com

T +34 973 42 40 62
F +34 973 42 41 12

Ctra. d'Agramunt, Km. 4,2
25600 Balaguer - Lleida

NOTA DE CATA

Visual: Vivo y brillante, con capa alta y color violáceo.

Nariz: Intensidad alta. Buen equilibrio entre los aromas primarios de fruta roja, guindas, arándanos y aromas especiados, cacao y regaliz.

Boca: Tiene una entrada suave con un paso por boca muy agradable. Con una buena estructura, paso frutal y buena acidez. Buena persistencia.

Maridaje: Gran versatilidad para combinar con diferentes opciones gastronómicas, carnes, pastas, arroces, pescados grasos, carpaccios, quesos, ..incluso con verduras, resulta excepcional.

NOTA DE TAST

Vista: Color violaci de capa alta. Viu i brillant.

Aroma: Intensitat alta. Bon equilibri entre les aromes primàries de fruita vermella, cireretes i nabius, i les aromes especiades de cacau i regalèssia.

Gust: Té una entrada suau amb un pas en boca molt agradable. Amb una bona estructura, pas afruitat i bona acidesa. Bona persistència.

Maridatge: Gran versatilitat per combinar amb diferents opcions gastronòmiques: carns, pastes, arrossos, peixos grassos, carpaccios, formatges... fins i tot amb verdures resulta excepcional.

TASTING NOTES

Appearance: A lively and bright , purple- hue wine.

Nose: High intensity. A good balance between the primary aromas of red fruits , cherries and blueberries and spicy aromas, cocoa and licorice.

Mouth: Gentle on the palate and easy to drink. Well- structured and fruity with well balanced acidity and a long finish.

Wine Pairing: Great versatility for combining with different gastronomic options ; meat, pasta, rice, oily fish, carpaccios, cheese and vegetables, with an exceptional result.

