



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



celistia

TIERRA 2017

D.O. Costers del Segre

70% Viognier
30% Macabeo

Vino blanco joven expresivo y delicado.

Vendimia: La vendimia se llevó a cabo la 1ª semana de Septiembre para la variedad Viognier y a finales de Septiembre para la variedad Macabeo.

Viñedo: Viñedos conducidos en espaldera situados sobre los 310m sobre el nivel del mar, suelos poco profundos, y con una textura franco-limosa.

Elaboración: Refrigeración en cámara frigorífica. Prensado ligero. Fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura inferior a los 16°C.

Vi blanc jove expressiu i delicat.

Verema: La verema de la varietat Viognier es va portar a terme la primera setmana de setembre i a finals de setembre la varietat Macabeu.

Vinya: Vinyes conduïdes en espatllera, situades sobre els 310 metres sobre el nivell de mar, en sòls poc profund i amb textura franco-llimosa.

Elaboració: Refrigeració del raïm en càmera frigorífica. Prensat lleuger. Fermentació alcohòlica en dipòsits petits d'acer inoxidable a una temperatura inferior als 16 °C.

An expressive and delicate young white wine.

Harvest: The Viognier grapes are picked in the first week of September and the Macabeo variety at the end of September.

Vineyards: A trellis system is used 310m above sea level in a shallow silt-loam soil.

Elaboration: Cold storage. Lightly pressed. Fermentation in small stainless steel vats at a temperature of less than 16°C.



8-10 °C



11 / 2017



12,5 °ALC.



25.000 u.

NOTA DE CATA

Visual: Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: De aroma penetrante y fresco. En nariz aparecen notas frutales, con notas de melocotón , fruta tropical y un fondo floral.

Boca: En boca despliega su estructura y complejidad, con un final equilibrado, amplio y una acidez refrescante.

Maridaje: Su combinación con marisco cocida y/o plancha es excelente. También marida bien con cualquier aperitivo, entrante o tapa ligera. Pescados blancos, cocinados o no, como ceviche, reafirman su frescura.

NOTA DE TAST

Vista: Groc palla amb reflexes verdosos, net i brillant.

Aroma: Nas fresc i penetrant. En nas apareixen les notes afruitades, de préssec, fruites tropicals i un fons floral.

Gust: En boca desplega la seva estructura i complexitat, amb un final equilibrat, ampli i amb una acidesa refrescant.

Maridatge: La seva combinació amb marisc cuit i/o a la planxa és excel·lent. També marida molt bé amb qualsevol aperitiu, entrant o tapa lleugera. Peixos blancs cuinats o marinats, com el ceviche, reafirmen la seva frescor.

TASTING NOTES

Appearance: pale yellow with greenish hues. Clean and bright.

Nose: A fresh and penetrating aroma. Notes of peach and tropical fruits with a floral background.

Mouth: In the mouth it displays structure and complexity, a balanced finish , filling the mouth with refreshing acidity.

Wine Pairing: An excellent choice for cooked fish. Also combines well with aperitifs, starters and tapas. White fish, cooked or raw, for example, ceviche, bring out its freshness.



.....

.....

.....

.....

.....