



## 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 espatllera. Sòls amb textura franco-llimosa.

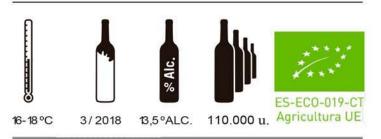
Elaboració: Maceració en fred del raïm. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable durant 15 dies a una temperatura inferior als 25 °C. Posterior fermentació malolàctica als mateixos dipòsits.

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 instainless steel vats for 15 days at a temperature of less than 25°C. Maleolactic fermentation takes place in the same vats.



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-hued 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.
