



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

PETITSIÓS 2017

D.O. Costers del Segre

60% Viognier
30% Chardonnay
10% Muscat Petit Grain

Vino blanco joven: Aromático y fresco

Vendimia: Vendimia manual en cajas de plástico, durante los meses de Agosto hasta finales de Septiembre.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica, conducidos en espaldera situados sobre los 310 metros sobre el nivel del mar. Suelos con una textura franco-limosa y alta presencia de piedras.

Elaboración: Refrigeración en cámara frigorífica durante 24-48 horas. Despalillado y Prensado suave. Fermentación a baja temperatura (12°C-14°C), en pequeños depósitos de acero inoxidable durante 20 días.

Vi blanc jove, fresc i aromàtic.

Verema: Verema manual en caixes de plàstic durant els mesos d'agost fins a finals de setembre.

Vinyes: Vinyes d'agricultura ecològica, conduïdes en espatllera, situades a 310 metres sobre el nivell del mar. Sòls amb textura franco-limosa i amb molta presència de pedres.

Elaboració: Refrigeració del raïm en càmera frigorífica durant 24-48 hores. Desrapat i premsat suau. Fermentació alcohòlica a baixa temperatura (12-14 °C) en dipòsits petits d'acer inoxidable durant uns 20 dies.

A young white wine : Fresh and aromatic.

Harvest: Grapes are hand picked and collected in plastic boxes from August to the end of September.

Vineyard: Organically grown using a trellis system 310m above sea level in a stony silt-loam soil.

Elaboration: Cold storage for 24-48 hours. De-stemmed and gently pressed. Fermentation at a low temperature (12°C-14°C) in small stainless steel vats for 20 days.



8-10 °C



11 / 2017



12,5 °ALC.



40.000 u.



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

NOTA DE CATA

Visual: Vino de color amarillo pálido, con matices verdosos, brillante.

Nariz: Explosivo en nariz, agradables notas de uva fresca (moscatel), de frutas exóticas y de flor blanca, envuelto por un suave frescor.

Boca: Amplio en boca, con una agradable textura. Es una boca fresca, con una entrada suave y una acidez equilibrada.

Maridaje: Combina perfectamente con pescados grasos, incluso ahumados. Puede tomarse con cremas o sopas vegetales, tipo "vichissoise". Amplio abanico de posibilidades con productos del mar. Se atreve a combinar con algunas carnes blancas o aves.

NOTA DE TAST

Vista: Color groc pàl·lid, amb matisos verdosos, brillant.

Aroma: Explosiu al nas. Agradables notes de raïm fresc (moscatell), de fruites exòtiques i de flor blanca, embolcallades per una suau frescor.

Gust: Ampli en boca, amb una textura agradable. És fresc al gust, amb una entrada suau i una acidesa equilibrada.

Maridatge: Combina perfectament amb peixos grassos, inclòs fumats. Pot maridar-se amb cremes o sopes vegetals, tipus "vichissoise". Ampli ventall de possibilitats amb productes del mar. També es pot combinar amb algunes carns blanques o aus.

TASTING NOTES

Appearance: Pale yellow with green hues. Clean and bright.

Nose: An intense aroma. Pleasant notes of fresh grapes, exotic fruit and white flowers, enveloped in a smooth freshness.

Mouth: Intense, with a pleasant texture. Fresh and smooth on the palate with balanced acidity.

Wine Pairing: The perfect combination for oily fish, including smoked fish. Also combines well with vegetable soups such as vichyssoise. Works well with a wide range of seafood, even white meat and poultry.


