



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

SIÓS

BRUT ROSÉ 2014

D.O. Costers del Segre

100% Pinot Noirs

Vino espumoso de calidad producido en una región determinada según el método tradicional.

Delicada vendimia manual en cajas, realizada a mediados y finales del mes de Agosto. Uvas seleccionadas de nuestro viñedo Pla del Molí, de producción limitada.

Refrigeración de los racimos enteros durante varios días hasta conseguir una temperatura por debajo de 4°C. Prensado de los racimos enteros, obteniendo sólo un 40% de extracción. Fermentación a temperatura controlada sobre los 14°C. Una parte del mosto fermenta en barrica de roble francés de 300 litros. Después de realizado el tiraje, pasará al menos 18 meses de crianza sobre sus lías.

Vi escumós d'alta qualitat produït en una regió determinada segons el mètode tradicional.

Delicada verema manual en caixes, realitzada a mitjans i finals del mes d'Agost.

Raïms seleccionats de la nostra vinya Pla del Molí, de producció limitada.

Refrigeració dels raïms sencers durant varis dies fins aconseguir una temperatura inferior als 4°C. Premsat dels raïms sencers, obtenint només un 40% de l'extracció. Fermentació a temperatura controlada entorn dels 14°C. Una part del most fermenta en bótes noves de roure francès de 300 litres. Després de realitzar el tiratge, passarà com a mínim 18 mesos de criança sobre les mares.

High-quality sparkling wine produced in a specific region using traditional methods.

Hand-picked harvest using baskets in mid-to-late August.

Grapes are selected from our Pla del Molí vineyard. The bunches of grapes are refrigerated for several days until they reach a temperature of less than 4°C. Gentle pressing of the whole bunches to obtain a 40% extraction. Fermentation at a controlled temperature of 14°C. Part of the grape juice is fermented in 300 litre French oak barrels. The wine is aged sur lie for at least 18 months, and then in the bottle for a minimum of 24 months.



6-8 °C



Ver contra



12 ° ALC.



4.000 u.

NOTA DE CATA

Vista: Precioso color rosado pálido, asalmonado.

Aroma: Entrada suave y elegante, espuma cremosa, con una acidez presente, con carácter, que llena toda la boca y con un final con persistencia y longitud.

Gusto: Limpio y persistente. Con notas de frutas de hueso como el melocotón y también notas de mermelada de albaricoque, con toques de pera, y tostados suaves al final.

Maridaje: Por su delicadeza es ideal para aperitivos (canapés, ostras, jamón, quesos, frutos secos) y postres por el gusto dulce a frutos rojos. Por su larga crianza puede tomarse con carnes, ahumados, pescados, embutidos o salsas.

NOTA DE TAST

Vista: Preciós color rosa pàl·lid, asalmonat.

Aroma: Entrada suau i elegant, escuma cremosa, amb una acidesa present, amb caràcter, que omple la boca i amb un final amb persistència i longitud.

Gust: Net i persistent. Amb notes de fruites d'os com el préssec i també notes de melmelada d'albercoc, amb tocs de pera, i torrats suaus al final.

Maridatge: Per la seva delicadesa és ideal per acompanyar aperitius (canapès, ostres, pernil, formatges, fruits secs) i postres pel gust dolç dels fruits vermells. Per la seva llarga criança por prendre's amb carns, fumats, peixos, embotits o salses.

TASTING NOTES

Appearance: Beautiful pale pink, salmon-tinged colour.

Aroma: Smooth and elegant entry, slightly acidic with a creamy mousse. Full of character, covering the entire palate and with a long-lasting aftertaste.

Taste: Clean and persistent. Hints of peach, nectarine and apricot jam with notes of pear and smooth toasty finish.

Pairing: Its delicate character makes it ideal with appetisers (hors d'oeuvres, oysters, ham, cheese, nuts) and its sweet taste of red berries combines perfectly with desserts. Thanks to a long aging process, it can be served with meat dishes, smoked meats, fish, cold meats or sauces.

