



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

SIÓS

LES CREUS 2014

D.O. Costers del Segre

85% Tempranillo
15% Garnacha

Vino crianza de corte moderno, buscando un carácter más frutal y fresco.

Selección de nuestros mejores viñedos de Tempranillo, con producciones limitadas a 5.500 kg/ha. Vendimia realizada durante la tercera y cuarta semana de Septiembre, sólo durante las horas más frescas del día y transporte a la bodega en pequeños remolques.

Maceración prefermentativa en frío.

Fermentación controlada sobre los 25°C, con delestage y remontados hasta su descube.

9 meses de crianza en bodega de 300 litros de roble francés. Crianza en botella por un periodo no inferior a seis meses.

Vi criança d'estil modern, buscant un caràcter més afruitat i fresc.

Selecció de les nostres millors vinyes de la varietat Ull de Llebre, amb una producció limitada a 5500 kg/ha.

Verema realitzada durant la tercera i quarta setmana de setembre, només durant les hores més fresques del dia i transport al celler en petits remolcs.

Maceració prefermentativa en fred. Fermentació controlada entorn dels 25°C, amb delestages i remuntats fins al descubet.

9 mesos de criança en bóta de 300 litres de roure francès. Criança en ampolla durant un període no inferior a sis mesos.

A modern wine with a fresh and fruity character.

A selection from our best Tempranillo vineyards. Production does not exceed 5,500 kg/ha.

Harvested in the third and fourth weeks of September only during cooler hours of the day and transported to the bodega in small trailers. Cold pre-fermentation maceration.

The grapes are fermented at a controlled temperature of 25 °C, with regular delestages and pigeages until racking.

Aged for 9 months in 300 litre French oak barrels.

Further ageing in bottles for a minimum of 6 months.



16-18 °C



5 / 2016



13,5 °ALC.



35.000 u.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo cereza de mucha capa, negro azabache en el corazón de la copa, brillante y limpio.

Aroma: Nariz con intensidad muy elevada a nivel de aromas. Tiene un complejo aroma en el que destaca la fruta roja perfectamente ensamblada con las notas especiadas, vegetales, balsámicas y un ligero tostado que le aporta su crianza en barrica.

Gusto: Suave en boca, agradable a la vez que carnoso, con estructura y unos taninos envolventes muy bien integrados. Se muestra persistente, con un postgusto largo y un retrogusto donde aparece de nuevo la fruta roja y los especiados.

Maridaje: Combina bien con carnes y platos de caza, ya sean cocinados a la plancha, asados o estofados. También marida muy bien con legumbres, cremas y sopas. Puede acompañar quesos no excesivamente fuertes, curados o de media curación.

NOTA DE TAST

Vista: Color vermell cirera, amb molta capa, negre intens al cor de la copa, brillant i net.

Aroma: Nas amb intensitat molt elevada a nivell aromàtic. Té una aroma complexa en la qual destaca la fruita vermella perfectament empastada amb les notes especiades, vegetals, balsàmiques i un lleuger torrat que li aporta la criança en bóta.

Gust: Suau en boca, agradable a la vegada que carnós, amb estructura i uns tanins molt ben integrats. Es mostra persistent, amb un postgust llarg i un retrogust on apareix de nou la fruita vermella i els especiats.

Maridatge: Combina bé amb carns i plats de caça, ja siguin cuinats a la planxa, brasa o estofats. També marida molt bé amb llegums, cremes i caldos. Pot acompanyar formatges no excessivament forts, curats o de mitja curació.

TASTING NOTES

Appearance: Deeply-layered cherry colour, jet black at the base of the glass, intense and clean.

Aroma: Highly-aromatic nose. Complex aroma dominated by red berries perfectly balanced with spicy, vegetal and balsamic notes complemented by hints of warm toasty oak.

Taste: Soft on the palate, pleasant yet fleshy, well-structured with well rounded tannins. Lingering sensation, with a long finish and an aftertaste again featuring red berries and spices.

Pairing: Pairs well with meat and game, whether grilled, roasted or stewed. Also very good with vegetables and soups, as well as cured or semi-cured cheeses.

