



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

boscSilvestre 2016

D.O. Costers del Segre

70% Garnacha
30% Tempranillo

Vino crianza: Frescura y equilibrio.

Crianza: 9 meses. Roble americano y francés. Mínimo de seis meses en botella.

Vendimia: Vendimia nocturna, realizada a finales del mes de Septiembre, recogida en pequeños remolques.

Viñedo: Selección de viñedos con baja producción. Conducidos siguiendo pautas de sostenibilidad, con el objetivo de preservar el ecosistema y su diversidad.

Elaboración: Elaborado en cubas de 28.000 Kg. Fermentación controlada a 25°C.

Vi criança: Frescor i equilibri.

Criança: 9 mesos en botes de roure americà i francès.

Període mínim en ampolla de 6 mesos.

Verema: Verema nocturna, portada a terme a finals del mes de setembre, recollida en petits remolcs.

Vinya: Selecció de vinyes amb baixa producció. Conduïts seguint pautes de sostenibilitat amb l'objectiu de preservar l'ecosistema i la seva diversitat.

Elaboració: Elaborat en dipòsits de 28.000 kg. Fermentació alcohòlica controlada a 25°C.

A crianza wine: Fresh and balanced.

Ageing: 9 months in American and French oak barrels. A minimum of 6 months in the bottle.

Harvest: Nighttime harvest at the end of September. Grapes are collected in small trailers.

Vineyard: A selection of grapes from low production vineyards, following guidelines to ensure environmental sustainability and protect the diversity of the eco system.

Elaboration: In 28,000kg vats. Controlled fermentation at 25°C.



16-18 °C



03/2018



14,5 ° ALC.



18.000 u.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo rubí con ribete violáceo.

Aroma: Potente, con una buena combinación de frutos rojos y notas de crianza, especias, tostados.

Gusto: Agradable, bien equilibrado, con un tanino redondo, deja un sabroso recuerdo.

Maridaje: Funciona perfectamente a la hora de acompañar cualquier plato con potencia, sean guisos, carnes tipo conejo, cordero, ternera, buey. Enlaza con la gastronomía mediterránea.

NOTA DE TAST

Vista: Color vermell robí amb un ribet violaci.

Aroma: Potent, amb una bona combinació de fruites vermelles i les notes de la criança: espècies i torrats.

Gust: Agradable, ben equilibrat, amb un taní rodó que deixa un record saborós.

Maridatge: Funciona perfectament a l'hora d'acompanyar qualsevol plat amb potència, ja siguin guisats o carns tipus conill, corder, vedella o bou. Enllaça amb la gastronomia mediterrània.

TASTING NOTES

Appearance: Ruby red with a violet rim.

Aroma: Powerful, with a good combination of red fruits and spicy and toasty notes from the barrel.

Taste: Pleasant, well-balanced with round tanins (soft, subtle and fine-textured) which linger in the mouth.

Wine Pairing: Works perfectly with heavier dishes, such as stews and meats such as rabbit, lamb and beef. The perfect match for Mediterranean gastronomy.

