



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



celistia

AIRE 2016

D.O. Costers del Segre

70% Garnacha
30% Syrah

Vino de crianza: 9 meses en barricas de roble francés y americano. Mínimo de seis meses en botella.

Vendimia: Vendimia manual a finales del mes de Septiembre, recogida en cajas.

Viñedo: Selección de viñedos con baja producción asentados en terrenos pobres, cultivados siguiendo técnicas de agricultura ecológica y producción integrada.

Elaboración: Maceración en frío. Fermentación controlada a 25-28°C en depósitos de acero inoxidable. Dos semanas de maceración.

Vi de criança: 9 mesos de criança en bóta de roure francès i americà. Període mínim de criança en ampolla de 6 mesos.

Verema: Manual a finals del mes de setembre, recollecció en caixes.

Vinya: Selecció de vinyes amb baixa producció, assentades en terrenys pobres, cultivades seguint tècniques d'agricultura ecològica i producció integrada.

Elaboració: Maceració en fred del raïm. Fermentació alcohòlica controlada a 25-28°C en dipòsits d'acer inoxidable i posterior període de maceració de dues setmanes.

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

Harvest: Grapes are hand picked at the end of September, and collected in small boxes.

Vineyard: Grapes are selected from low production vineyards with poor soil, following organic guidelines and using integrated farming methods.

Elaboration: Cold maceration. Controlled fermentation between 25-28°C in stainless steel vats.



16-18 °C



05/2018



14,5 ° ALC.



12.000 u.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo cereza de capa, brillante.

Aroma: Complejo, aromas a fruta madura y regaliz, combinado con notas de café, vainilla y balsámicos de la crianza.

Gusto: Suave y aterciopelado, adecuada acidez y tanino maduro que aporta un largo y agradable postgusto.

Maridaje: Con este vino, las carnes, la caza, los quesos, platos cocinados, incluso verduras y las legumbres armonizan a la perfección en la mesa. Compañero indispensable del viaje gastronómico.

NOTA DE TAST

Vista: Color vermell cirera de capa, brillant.

Aroma: Complex. Aromes de fruita madura i regalèssia, combinades amb notes de cafè, vainilla i balsàmics procedents de la criança en fusta.

Gust: Suau i vellutat, amb una acidesa adequada i un taní madur que aporta un llarg i agradable postgust.

Maridatge: Amb aquest vi, les carns, la caça, els formatges, plats combinats o fins i tot verdures i llegums, harmonitzen perfectament. Un company indispensable per un viatge gastronòmic.

TASTING NOTES

Appearance: A bright and intense cherry red.

Aroma: Complex. Aromas of mature fruit and licorice, combined with coffee, vanilla and balsamic notes from the barrel.

Taste: Smooth and velvety. Balanced acidity and mature tannins give a long and pleasant finish.

Wine Pairing: A wine which brings harmony to meat, game, cheeses, cooked dishes, vegetables and pulses. An indispensable companion for a gastronomic journey.

