



COSTERS DEL SIÓ  
*vins de finca*

celistia

# celistia

FOC 2018

*D.O. Costers del Segre*

70% Viognier  
30% Macabeo

Vino blanco joven.

Vendimia manual solo durante las horas más frescas de la mañana durante los meses de Agosto y Septiembre, separando variedades y parcelas.

Refrigeración en cámara frigorífica durante 24-48 horas. Prensado suave. Fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (16-18°C) durante aproximadamente 20 días.

Vi blanc jove.

Verema manual només durant les hores més fresques del matí durant els mesos d'Agost i Setembre, separant varietats i parcel·les. Refrigeració en càmera frigorífica durant 24-48 hores. Prensats suaus. Fermentació en dipòsits petits d'acer inoxidable a baixa temperatura (16-18°C) durant aproximadament 20 dies.

Young white wine.

Hand-picked only during cooler hours of the morning in August-September, separating the different varieties and plots. Cool room storage for 24-48 hours. Soft-pressed. Fermentation in small stainless steel tanks at low temperatures (16-18°C) for approximately 20 days.

Lleida / Catalunya

celistia  
FOC  
COSTERS DEL SIÓ



8-10 °C



11/2018



12,5 ° ALC.



25.000 u.

# NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aroma: Penetrante y fresco. En nariz aparecen notas frutales, con notas de melocotón, fruta tropical y un fondo floral.

Gusto: En boca despliega su estructura y complijidad, con un final equilibrado, amplio y una acidez refrescante.

Maridaje: Su combinación con marisco cocido o a la plancha es excelente. También marida bien con cualquier aperitivo, tapa ligera o entrante. Pescados blancos, cocinados o no, como ceviche, reafirman su frescura.

---

# NOTA DE TAST

Vista: Color groc pal·lid amb reflexos verdosos, net i brillant.

Aroma: Nas fresc i penetrant. En nas apareixen les notes afruitades, de préssec, fruites tropicals i un fons floral.

Gust: En boca desplega la seva estructura i complexitat, amb un final equilibrat, ampli i amb una acidesa refrescant.

Maridatge: La seva combinació amb marisc cuit o a la planxa és excel·lent. També marida molt bé amb qualsevol aperitiu, tapa lleugera o entrant. Peixos blancs cuinats o maridats, com el ceviche, reafirmen la seva frescor.

---

# TASTING NOTES

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

Aroma: A fresh and penetrating aroma. Notes of peach and tropical fruits with a floral background.

Taste: In the mouth it displays structure and complexity, a balanced finish, filling the mouth with refreshing acidity.

Wine Pairing: An excellent choice for cooked fish. Also combines well with aperitifs, starters and tapas. White fish, cooked or raw, for example, ceviche, bring out its freshness.

