



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

laBoscana 2018

D.O. Costers del Segre

70% Chardonnay
30% Viognier

Vino blanco joven. Fresco y afrutado.

Vendimia: Recogida manual desde finales de Agosto hasta mediados de Septiembre, sólo durante las horas más frescas del día.

Viñedo: Viñedos conducidos en espaldera situados sobre los 310 metros sobre el nivel del mar, siguiendo pautas de sostenibilidad, con el objetivo de preservar el ecosistema y su diversidad.

Elaboración: Maceración pre-fermentativa. Despalillado y prensado suave. Fermentación alcohólica a baja temperatura (16-18°C) en depósitos de acero inoxidable.

Vi blanc jove. Fresc i afruïtat.

Verema: Recol·lecció manual des de finals d'agost fins a mitjans de setembre, només durant les hores més fresques del dia.

Vinya: Vinyes conduïdes en espatllera, situades a 310 metres sobre el nivell del mar. Cultiu seguint pautes de sostenibilitat amb l'objectiu de preservar l'ecosistema i la seva diversitat.

Elaboració: Maceració pre-fermentativa. Desrapat i premsat suau. Fermentació alcohòlica a baixa temperatura (16-18°C) en dipòsits d'acer inoxidable.

A young, fresh and fruity white wine.

Harvest: Grapes are hand picked between August and September only at the coolest times of the day.

Vineyards: Vineyards use trellis system 310m above sea level, and follow guidelines for environmental sustainability in order to protect the diversity of the eco-system.

Elaboration: Pre-fermentation maceration. De-stemmed and gently pressed. Controlled fermentation at a low temperature (16-18°C) in stainless steel tanks.



8-10 °C



12/2018



12,5 ° ALC.



30.000 u.



NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pajizo, pálido con tonalidades verdosas. Limpio, brillante y cristalino.

Aroma: Alta intensidad aromática y finura de aromas. Notas de fruta de hueso, melocotón, albaricoque... Notas de fruta tropical. Fondo floral.

Gusto: Entrada suave, sensación de volumen. Acidez bien medida, retronasal larga.

Maridaje: Combina perfectamente con mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousses de pescados y mariscos, ahumados, sopas, cremas y quesos frescos por su carácter fresco y afrutado.

NOTA DE TAST

Vista: Color groc palla, pàl·lid amb tonalitats verdoses. Net i brillant, cristal·lí.

Aroma: Alta intensitat aromàtica i aromes subtils. Notes de fruita d'os, préssec i albercoc. Notes de fruita tropical. Fons floral.

Gust: Entrada suau, sensació de volum. Acidesa ben mesurada, retronasal llarga.

Maridatge: Combina perfectament amb marisc i peix cru, cuits i en salsa, mousse de peixos i mariscs, fumats, sopes, cremes i formatges frescos pel seu caràcter fresc i afrutat.

TASTING NOTES

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

Aroma: An intense aroma. Pleasant notes of fresh grapes, exotic fruit and white flowers, enveloped in a smooth freshness.

Taste: Intense, with a pleasant texture. Fresh and smooth on the palate with balanced acidity.

Wine Pairing: Pairs perfectly with raw fish and seafood. Also with cooked fish, fish in sauces, fish and seafood mousses, and smoked fish. Excellent with soups and fresh cheeses.

