



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

laBoscana 2019

D.O. Costers del Segre

60% Tempranillo
30% Garnacha
10% Syrah

Vino joven con barrica, agradable y fresco.

Crianza: 4 meses de crianza en barrica de roble americano y francés de segundo uso.

Vendimia: Recogida durante los meses de Septiembre hasta mediados de Octubre en remolques de pequeña capacidad.

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: Fermentación y maceración durante 2-3 semanas en depósitos de 28.000 kilos. La fermentación maloláctica se realiza en estos mismos depósitos.

Vi jove amb bóta, agradable i fresc.

Criança: 4 mesos de criança en bóta de roure americà i francès de segon ús.

Verema: Recol·lecció durant els mesos de setembre fins a mitjans d'octubre en remolcs de petita capacitat.

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: Fermentació alcohòlica i maceració durant 2-3 setmanes en dipòsits de 28.000 kg. La fermentació malolàctica es realitza en els mateixos dipòsits.

A young, pleasant, fresh, oaky wine.

Ageing: Aged for 4 months in second use American and French oak barrels.

Harvest: Grapes are harvested between September and mid-October and transported in small trailers.

Vineyards: A trellis system is used. Situated 310m above sea level. We follow guidelines to ensure environmental sustainability and protect the diversity of the ecosystem.

Elaboration: 2-3 weeks of fermentation and maceration in 28,000 kg stainless steel vats. Malolactic fermentation takes place in the same vats.



16-18 °C



07/2020



14 ° ALC.



80.000 u.



NOTA DE CATA

Vista: Color rojo violáceo, limpio.

Aroma: Intenso aroma a chocolate, frutos negros y vainilla.

Gusto: En boca es un vino sabroso y persistente, gracias al perfecto equilibrio entre la acidez y los taninos maduros.

Maridaje: Dispone de muchas opciones para combinar excelentemente. Tales como carnes, entrantes, arroces. Platos con más potencia como guisos, estofados. Muy adecuado para acompañar parrilladas.

NOTA DE TAST

Vista: Color vermell violaci, net.

Aroma: Intesa aroma a xocolata, fruits negres i vainilla.

Gust: En boca és un vi saborós i persistent gràcies al perfecte equilibri entre la seva acidesa i els tanins madurs.

Maridatge: Disposa de moltes opcions per combinar de manera excel·lent. Per exemple amb carns, entrants, arrossos. També amb plats més potents com guisats i estofats. És molt adequat per acompanyar graellades.

TASTING NOTES

Appearance: A deep violet-red.

Aroma: An intense aroma of chocolate, forest fruits (blackberries, blackcurrants, etc.) and vanilla.

Taste: Persistent and full of flavour, thanks to the perfect balance of acidity and mature tannins.

Wine Pairing: Suitable for combining with a wide range of dishes, from meat, starters and rice to heavier dishes such as stews and barbecues.

