



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



SIÓS

BRUT ROSÉ 2017

D. O. Costers del Segre

100% Pinot Noir

Vino espumoso de calidad producido en una región determinada según el método tradicional.

Delicada vendimia manual en cajas, realizada a mediados y finales del mes de Agosto. Uvas seleccionadas de nuestro viñedo *Pla del Molí*, de producción limitada.

Refrigeración de los racimos enteros durante varios días hasta conseguir una temperatura por debajo de 4°C. Prensado de los racimos enteros, obteniendo sólo un 40% de extracción. Fermentación a temperatura controlada, sobre los 16°C.

Después de realizado el tiraje pasa un mínimo de 18 meses de crianza en botella antes de su degüelle.

Vi escumós d'alta qualitat produït en una regió determinada segons el mètode tradicional.

Delicada verema manual en caixes, realitzada a mitjans i finals del mes d'agost.

Raïms seleccionats de la nostra vinya *Pla del Molí*, de producció limitada.

Refrigeració dels raïms sencers durant varis dies fins aconseguir una temperatura inferior als 4°C. Premsat dels raïms sencers, obtenint només un 40% d'extracció. Fermentació a temperatura controlada entor els 16°C.

Després de realitzar el tiratge passa un mínim de 18 mesos de criança en ampolla abans del seu desgorjat.

High-quality sparkling wine produced in a specific region using traditional method.

Hand-picked harvest using baskets in mid-to-late August.

Grapes are selected from our *Pla del Molí* vineyard. The bunches of grapes are refrigerated for several days until they reach a temperature of less than 4°C. Gentle pressing of the whole bunches to obtain a 40% extraction. Fermentation at a controlled temperature of 16°C.

The wine is aged in the bottle a minimum of 18 months before degorgement.



6 - 8 °C



Ver contra



12,5 °ALC.



4.000 u.

NOTA DE CATA

Vista: Precioso color rosado pálido, asalmonado.

Aroma: Entrada suave y elegante, espuma cremosa, con una acidez presente, con carácter, que llena toda la boca y con un final con persistencia y longitud.

Gusto: Limpio y persistente. Con notas de frutas de hueso como el melocotón y también notas de mermelada de albaricoque, con toques de pera, y tostados suaves al final.

Maridaje: Por su delicadeza es ideal para aperitivos (canapés, ostras, jamón, quesos, frutos secos) y postres por el gusto dulce a frutos rojos. Por su larga crianza puede tomarse con carnes, ahumados, pescados, embutidos o salsas.

NOTA DE TAST

Vista: Preciós color rosa pàl·lid, asalmonat.

Aroma: Entrada suau i elegant, escuma cremosa, amb una acidesa present, amb caràcter, que omple la boca i amb un final amb persistència i longitud.

Gust: Net i persistent. Amb notes de fruites d'os com el préssec i també notes de melmelada d'albercoc, amb tocs de pera, i torrats suaus al final.

Maridatge: Per la seva delicadesa és ideal per acompanyar aperitius (canapès, ostres, pernil, formatges, fruits secs) i postres pel gust dolç dels fruits vermells. Per la seva llarga criança por prendre's amb carns, fumats, peixos, embotits o salses.

TASTING NOTES

Appearance: Beautiful pale pink, salmon-tinged colour.

Aroma: Smooth and elegant entry, slightly acidic with a creamy mousse. Full of character, covering the entire palate and with a long-lasting aftertaste.

Taste: Clean and persistent. Hints of peach, nectarine and apricot jam with notes of pear and smooth toasty finish.

Pairing: Its delicate character makes it ideal with appetisers (hors d'oeuvres, oysters, ham, cheese, nuts) and its sweet taste of red berries combines perfectly with desserts. Thanks to a long aging process, it can be served with meat dishes, smoked meats, fish, cold meats or sauces.

