



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



FINCASIÓS 2017

D.O. Costers del Segre

80% Garnacha
20% Syrah

Vino tinto fermentado en lagares de piedra del siglo XII, situados en la finca junto a uno de nuestros viñedos. Este vino nace con la idea de recuperar el método de elaboración de la época, para obtener un vino con alma, que refleje nuestra identidad e historia.

Selección y recolección manual de uva ecológica y transporte a la bodega en cajas para su despalillado.

Fermentación alcohólica espontánea en el lagar, a temperatura natural durante 7-10 días, con continuo pigeages manuales.

Fermentación maloláctica espontánea en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza en barricas de 500 litros de roble francés durante 12 meses.

Producción limitada y numerada de 4.000 botellas.

Vi negre fermentat en cups de pedra del segle XII, situats a la finca al costat d'una de les nostres vinyes. Aquest vi neix amb la idea de recuperar el mètode d'elaboració de l'època per obtenir un vi amb ànima, que reflecteixi la nostra identitat i història.

Selecció i verema manual de raïm ecològic i transport al celler amb caixes per treure la rapa abans d'encubar.

Fermentació alcohòlica espontània a temperatura natural durant 7-10 dies, amb continus pigeages manuals.

Fermentació malolàctica espontània en dipòsits d'acer inoxidable i posterior criança en bótes de 500 litres de roure francès durant 12 mesos.

Producció limitada i numerada de 4.000 ampolles.

A red wine fermented in the 12th century stone vats located on our estate.

This wine was inspired by the idea of recovering traditional, ancient wine making methods to produce a wine with heart and soul that reflects both our identity and our history.

The organic grapes are handpicked, put in boxes and taken to the winery to be de-stemmed.

Spontaneous alcoholic fermentation takes place in the stone vats at natural temperature for 7-10 days, with continuous manual pigeages. Malolactic fermentation in stainless steel vats, followed by ageing in 500l French oak barrels for 12 months.

A limited and numbered production of 4,000 bottles.



15-18 °C



11/2019



14 ° ALC.



4.000 u.



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

NOTA DE CATA

Vista: Vino limpio, brillante, con capa. Color rojo rubí.

Aroma: Gran intensidad aromática. Vivo y fresco. Con gran complejidad aromática donde encontramos notas de frutas maduras, moras, ciruelas secas. Aromas florales: violetas y rosas. Aromas especiados: pimienta, regaliz y notas balsámicas como el romero que le dan un punto de frescor. Todo acompañado de un fondo mineral que le aporta personalidad.

Gusto: Vino con estructura, redondo, amable, fresco, equilibrado y sedoso. Postgusto largo.

Maridaje: Ideal para tomarlo con asados, carnes rojas, quesos curados y platos de caza. Su elegancia y taninos equilibrados, lo convierten en un vino de gran espectro que admite también su maridaje con pastas, cremas, calderetas de pescado o merluza en salsa verde. También platos de mar y montaña.

NOTA DE TAST

Vista: Vi net, brillant, amb capa. Color vermell robí.

Aroma: Gran intensitat aromàtica. Fresc i viu. Amb una gran complexitat aromàtica on trobem notes de fruites madures, mores i prunes deshidratades. Aromes florals: violetes i roses. Aromes especiades: pebre i regalèssia i notes balsàmiques com el romaní que li donen un punt de frescor. Tot acompanyat d'un fons mineral que li aporta personalitat.

Gust: Vi amb estructura, rodó, amable, fresc, equilibrat i sedós. Postgust llarg.

Maridatge: Ideal per prendre'l amb rostits, carns vermelles, formatges curats i plats de caça. La seva elegància i tanins equilibrats el transformen en un vi de gran espectre, que admet també el seu maridatge amb pastes, cremes, calderetes de peix o lluç amb salsa verda. També amb plats de mar i muntanya.

TASTING NOTES

Appearance: An intense ruby red colour with clean yet deep intensity.

Aroma: A powerful aroma. Lively and fresh. A complex aroma combining mature fruits, blackberries and prunes with floral notes of violet and rose, hints of spices, pepper and licorice, and balsamic notes of rosemary, providing a touch of freshness to the mineral base, thus giving it a truly unique personality.

Taste: A well structured wine, full-bodied, pleasant, fresh, balanced and silky, with a long and persistent palate.

Wine Pairing: The elegant balance of tanins make it the ideal accompaniment for a wide variety of dishes, including, red meat, cured cheese, game, poultry, fish, pasta and soups.

