



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

celistia

AIRE 2015

D.O. Costers del Segre

70% Garnacha
30% Syrah

Crianza: 9 meses. Roble francés y americano. Mínimo de seis meses en botella.

Vendimia: Vendimia manual a finales del mes de Septiembre, recogida en cajas.

Viñedo: Selección de viñedos con baja producción asentados en terrenos pobres, cultivados siguiendo técnicas de agricultura ecológica y producción integrada.

Elaboración: Maceración en frío. Fermentación controlada a 25-28 °C en depósitos de acero inoxidable. Dos semanas de maceración.

Criança: 9 mesos de criaça en bóta de roure francès i americà. Període mínim de criaça en ampolla de 6 mesos.

Verema: Verema manual a finals del mes de setembre, recol·lecció en caixes.

Vinya: Selecció de vinyes amb baixa producció, assentades en terrenys pobres, cultivades seguint tècniques d'agricultura ecològica i producció integrada.

Elaboració: Maceració en fred del raïm. Fermentació alcohòlica controlada a 25-28 °C en dipòsits d'acer inoxidable i posterior període de maceració de dues setmanes.

Ageing : 9 months in French and American oak barrels. A minimum of 6 months in the bottle.

Harvest : Grapes are hand picked at the end of September, and collected in small boxes.

Vineyard : Grapes are selected from low production vineyards with poor soil, following organic guidelines and using integrated farming methods.

Elaboration : Cold maceration. Controlled fermentation between 25°C - 28°C in stainless steel vats. 2 week maceration period.



16-18 °C



05 / 2017



14° ALC.



12.000 u.

www.costersio.com
administracio@costersio.com

T +34 973 42 40 62
F +34 973 42 41 12

Ctra. d'Agramunt, Km. 4,2
25600 Balaguer - Lleida

NOTA DE CATA

Visual: Color rojo cereza de capa, brillante.

Nariz: Complejo, aromas a fruta madura y regaliz, combinado con notas de café, vainilla y balsámicos de la crianza.

Boca: Suave y aterciopelado, adecuada acidez y tanino maduro que aporta un largo y agradable postgusto.

Maridaje: Con este vino, las carnes, la caza, los quesos, platos cocinados, incluso verduras y las legumbres armonizan a la perfección en la mesa. Compañero indispensable del viaje gastronómico.

NOTA DE TAST

Vista: Color vermell cirera de capa, brillant.

Aroma: Complex. Aromes de fruita madura i regalèssia, combinades amb notes de cafè, vainilla i balsàmics procedents de la criança en fusta.

Gust: Suau i vellutat, amb una acidesa adequada i un taní madur que aporta un llarg i agradable postgust.

Maridatge: Amb aquest vi les carns, la caça, els formatges, plats combinats o fins i tot verdures i llegums, harmonitzen perfectament. Un company indispensable per un viatge gastronòmic.

TASTING NOTES

Appearance: A bright and intense cherry red.

Nose: Complex. Aromas of mature fruit and licorice, combined with coffee, vanilla and balsamic notes from the barrel.

Mouth: Smooth and velvety. Balanced acidity and mature tannins give a long and pleasant finish.

Wine Pairing: A wine which brings harmony to meat, game, cheeses, cooked dishes, vegetables and pulses. An indispensable companion for a gastronomic journey.

