



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



FINCASIÓS 2016

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 continuos 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 3.648 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 3.648 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 3,648 bottles



15-18 °C



07 / 2018



14° ALC.



3.648 u.

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 equilibra dos, lo convierten en un vino de gran espectro que admite también su maridaje con pastas, cremas, calderetas de pescado o merluza en salsa verde y platos de mar y montaña.

NOTA DE TAST

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

Aroma: Gran intensitat aromàtica. De gran vivesa i fresc. Amb gran complexitat aromàtica on trobem notes de fruites madures, mores i prunes deshidratades; Aromes florals, violetes i roses; Aromes especiades: pebre, 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 equilibra 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 i plats de mar i muntanya.

TASTING NOTES

Appearance: An intense ruby red colour with a 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.

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.

