



COSTERS DEL SIÓ  
*vins de finca*

SIÓS

**PLA DEL LLADONER 2019**

*D. O. Costers del Segre*

70% Garnacha blanca  
30% Chardonnay

Vino blanco fermentado en barrica.

Vendimia manual en cajas realizada entre mediados del mes de Agosto y la tercera semana de Septiembre.  
Fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés.  
Posteriormente parte del vino realiza una crianza sobre lías con battonage durante cinco meses antes de su afinado previo al embotellado.

Vi blanc fermentat en bóta.

Verema manual en caixes realitzada a mitjans del mes d'agost i la tercera setmana de setembre.  
Fermentació alcohòlica en bóta nova de roure francès.  
Posteriorment part del vi realitza una criança sobre mares amb battonage durant cinc mesos, abans del seu afinat previ a l'embotellat.

White wine fermented in oak barrel.

Hand basket-picked harvest between mid-August and the third week of September.  
Alcoholic fermentation in new French oak barrels.  
Aged sur lie with battonage for five months before being refined prior to bottling.



ES-ECO-019-CT  
Agricultura UE

10-12 °C 03/2019 13 °ALC. 15.000 u.

# NOTA DE CATA

**Vista:** Color amarillo pajizo, pálido con reflejos dorados.

**Aroma:** Nariz compleja y elegante, aromas a frutas tropicales: piña, melón, banana... Presenta también agradables aromas florales, de flor blanca y flores silvestres, con pinceladas en el fondo de frutos secos.

**Gusto:** En boca es largo y voluminoso, tiene una acidez muy bien ajustada y sabores definidos por manzanas, cítricos, melón y miel. La madera sale al final aportando aromas a tostado y caramelo.

**Maridaje:** Combina bien con pescados y mariscos. También puede acompañar platos de pasta y arroces, especialmente cremosos tipo *risotto*, y es un perfecto acompañante del foie gras y de quesos suaves.

---

# NOTA DE TAST

**Vista:** Color groc palla, pà·lid amb reflexos daurats.

**Aroma:** Nas complex i elegant, aromes de fruites tropicals: pinya, meló, banana... Presenta també agradables aromes florals, de flor blanca i flors silvestres, amb pinzellades de fruits secs al fons.

**Gust:** En boca és llarg i voluminós. Té una acidesa molt ben ajustada i gustos definits per pomes, cítrics, meló i mel. La fusta surt al final aportant aromes de torrats i caramel.

**Maridatge:** Combina bé amb peixos i mariscos. També pot acompanyar plats de pasta i arrossos, especialment cremosos tipus *risotto*, i és un perfecte acompanyant del foie gras i de formatges suaus.

---

# TASTING NOTES

**Appearance:** Pale straw-yellow colour with golden hues.

**Aroma:** Complex and elegant nose, aromas of tropical fruits such as pineapple, melon and banana. Also pleasant floral hints with overtones of dried fruits.

**Taste:** Long and full-bodied on the palate, with just the right amount of acidity. Flavours of apples, citrus fruits, melon and honey. Woody aftertaste with scents of toast and caramel.

**Pairing:** Pairs well with fish and seafood. Also excellent with pasta and rice, especially risotto-style dishes, and ideal with foie gras and mild cheeses.

