



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



SIÓS

BRUT BLANC DE NOIRS 2015

D.O. Costers del Segre

85% Pinot Noir 15% Chardonnay

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. Una parte del mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. La otra parte fermenta en barricas nuevas de roble francés y posteriormente se realiza una crianza sobre lías aplicando battonage semanalmente. Segunda fermentación en botella siguiendo el método tradicional. Periodo mínimo de crianza de 24 meses.

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. Prensats dels raïms sencers. Una part del most fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a temperatures molt baixes amb l'objectiu d'obtenir tot el seu potencial en aromes secundàries. L'altra part fermenta en bótes noves de roure francès i posteriorment es realitza la criança amb mares aplicant battonage setmanalment. Segona fermentació en ampolla seguint el mètode tradicional. Període mínim de criança de 24 mesos.

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

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

The grapes are carefully selected from our Pla del Molí vineyard. The bunches of grapes are kept whole and refrigerated for several days until they reach a temperature of less than 4°C before being pressed whole. Part of the fermentation takes place in stainless steel vats, at a low temperature to ensure the extraction of all secondary aromas. The other part of the fermentation process takes place in new French oak barrels, before ageing sur lie with weekly battonage. Second fermentation in the bottle, following the traditional method. It is aged for a minimum of 24 months.



6-8 °C



Ver contra



12° ALC.



6.000 u.

NOTA DE CATA

Vista: Bello color amarillo pálido, con tenues reflejos grises que nos evocan su noble origen varietal, la Pinot Noir. Sus finísimas burbujas suben en abundantes rosarios formando una hermosa y persistente corona.

Aroma: Sorprendente nariz. Sobre las clásicas notas de frutas blancas y de hueso aparecen notas de flores, todo ello rodeado de un fondo de miel. En un segundo plano encontramos la aroma de crianza con suaves notas de tostados, de pastelería, de vainilla...

Gusto: En boca nos ofrece una estructura y una frutuosidad admirables. Su soberbia efervescencia acaricia el paladar, impregnándolo de una gran cremosidad. Untuoso, fresco, persistente y estructurado nos invita a disfrutar de una riqueza de sensaciones extraordinarias.

Maridaje: Ideal para acompañar aperitivos, ostras, marisco, pescados, arroces. También combina con carnes asadas y cualquier postre como buen final de fiesta.

NOTA DE TAST

Vista: Bell color groc pàl·lid, amb lleugers reflexos grisos que ens evoquen el seu noble origen varietal, la Pinot Noir. Les seves fines bombolles s'eleven en abundants rosaris formant una formosa i persistent corona.

Aroma: Sorprenent nas. Sobre les clàssiques notes de fruites blanques i de os, apareixen notes de flors, tot embolcallat d'un fons de mel. En segon pla trobem l'aroma de la criança amb suaus notes de torrats, de pastisseria, de vainilla...

Gust: La seva superba efervescència acaricia el paladar, impregnant-lo d'una gran cremositat. Untuós, fresc, persistent i estructurat ens invita a gaudir d'una riquesa de sensacions extraordinàries.

Maridatge: Ideal per acompanyar aperitius, ostres, mariscos, peixos o arrossos. També combina amb carns rostides i qualsevol postres com a bon final de festa.

TASTING NOTES

Appearance: Beautiful pale yellow colour, with wispy grey hues evoking its noble origins, the Pinot Noir grape. Exquisite bubbles rise in steady beads to form a beautiful long-lasting mousse.

Aroma: Surprising nose. Classic notes of white and stone fruits topped with hints of flowers, all combining perfectly in a honey background. Secondary aromas of ageing oak with smooth toasty notes and hints of pastisserie and vanilla.

Taste: Impressive structure and fruitiness on the palate, suffusing it with a great creaminess. Buttery, fresh, long-lasting and well-structured, with a richness of extraordinary sensations.

Pairing: Ideal with appetisers, oysters, seafood, fish and rice dishes. Also pairs well with roast meat, and with any type of dessert to round off a meal.



.....

.....

.....

.....

.....

.....