



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



SIÓS

CAU DEL GAT 2018

D.O. Costers del Segre

70% Garnacha
20% Tempranillo
10% Syrah

Vino crianza: Estructura, fruta y frescura.

Crianza: 9 meses en barrica de roble francés de 300 litros. Crianza en botella por un periodo no inferior a 15 meses.

Vendimia: A finales de Septiembre. La uva recogida se transporta rápidamente hasta la bodega, donde se retiran los racimos que no reúnen las características óptimas.

Viñedo: Viñedos de agricultura ecológica de baja producción, seleccionados por sus mesoclimas y suelos con gran aptitud vitícola.

Elaboración: Maceración en frío. Fermentación controlada sobre los 25°C en depósitos de acero inoxidable. Maceración durante dos semanas.

Vino criança: Estructura, fruita i frescor.

Criança: 9 mesos de criança en botes de roure francès de 300 litres. Període de criança en ampolla no inferior a 15 mesos.

Verema: Recollecció a finals de setembre. El raïm veremat es transporta ràpidament fins al celler on es retiren els gotims que no reuneixen les característiques òptimes.

Vinya: Vinyes de producció agrària ecològica seleccionades per la seva baixa producció, marcades pels seus mesoclimas i sòls amb gran aptitud vitícola.

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

Crianza wine: Structure, fruit and freshness.

Ageing: 9 months in 300 l French oak barrels. Aged in the bottle for a minimum of 15 months.

Harvest: At the end of September the grapes are taken quickly to the winery where they are carefully selected for optimum quality.

Vineyard: Organically grown in low production vineyards where the mesoclimate creates soils most suitable for wine production.

Elaboration: Cold maceration. Controlled fermentation at a temperature of 25°C in stainless steel vats.



16-18 °C



02/2021



14,5 ° ALC.



35.000 u.

NOTA DE CATA

Vista: Intenso color rojo picota con irisaciones violetas. Profundo, con mucha capa, limpio y brillante.

Aroma: Destaca por su frescor y por tener una muy buena conjunción entre los frutos rojos (frambuesas, grosellas negras) y las notas florales de violetas. También se aprecian aromas especiados como el cacao, balsámicos, mentolados, de romero y sotobosque.

Gusto: Boca compleja y amplia. Tiene una entrada suave y amable. Resulta un vino sedoso, redondo y equilibrado, con un retrogusto intenso, persistente y afrutado. Perfecta armonía entre el frescor, la acidez, los taninos y el retrogusto.

Maridaje: Combina perfectamente con asados de carne de vaca o ternera. También con cualquier tipo de carne a la brasa aromatizada con hierbas y otras especias. Marida muy bien con quesos de cabra y oveja, quesos azules y quesos de vaca de sabor fuerte.

NOTA DE TAST

Vista: Intens color vermell picota amb irisacions violàcies. Profund, amb molta capa, net i brillant.

Aroma: Destaca per la seva frescor i per tenir una molt bona conjunció entre els fruits vermells (gerds, groselles negres) i les notes florals de violetes. També s'aprecien aromes especiades com el cacau, balsàmiques, mentolades, de romaní i sotabosc.

Gust: Boca complexa i àmplia. Té una entrada suau i amable. Resulta un vi sedós, rodó i equilibrat, amb un retrogust intens, persistent i afruitat. Perfecta harmonia entre la frescor, l'acidesa, els tanins i el retrogust.

Maridatge: Combina perfectament amb carn de vaca o vedella rostida. També amb qualsevol tipus de carn a la brasa aromatitzada amb herbes i altres espècies. Marida molt bé amb formatges de cabra, ovella, formatges blaus i formatges de vaca de gust fort.

TASTING NOTES

Appearance: Intense cherry-red colour with violet highlights. Deep, well-layered, clean and intense.

Aroma: Fresh and full of red and dark fruits (raspberries, blackcurrants), as well as floral notes of violet. Also present are spicy aromas such as cocoa, balsamic, mint, rosemary and hints of undergrowth.

Taste: Complex and full-bodied with a smooth and pleasant entry. A silky, round, well-balanced wine with an intense, fruity finish. Perfect harmony between freshness, acidity, tannins and aftertaste.

Wine Pairing: Perfect with roast beef or veal. Also with herb seasoned grilled meat. It pairs very well with goats and sheep cheeses, as well as blue cheeses and strong flavoured cows cheeses.

