



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

ALTO SIÓ 2017

D.O. Costers del Segre

60% Syrah
30% Tempranillo
10% Garnacha

Vino tinto con crianza de 12 meses. Expresión de nuestros mejores terroirs.

Selección de nuestros mejores racimos, procedentes de 6 viñedos diferentes. Paso de la uva por la mesa de selección antes de su entrada en bodega.

Maceración en frío y fermentación controlada con pigeages y delestages diferenciando partidas y variedades.

Fermentación maloláctica en barrica. Crianza en barricas de roble francés de diferentes orígenes y tostados, fundiendo taninos y obteniendo complejidad y elegancia.

Vi negre amb criança de 12 mesos. Expressió de les nostres millors vinyes.

Selecció dels nostres millors gotims, procedents de 6 vinyes diferents. Pas del raïm per la taula de selecció abans de la seva entrada al celler.

Maceració en fred i fermentació controlada amb pigeages i delestages diferenciant partides i varietats.

Fermentació malolàctica en bóta. Criança en bótes de roure francès de diferents orígens i torrats, fonent tanins i obtenint complexitat i elegància.

Red wine aged for 12 months. The expression of our very best terroirs.

A selection of our finest grapes from 6 different vineyards, all meticulously cooled before reaching the winery.

Cold maceration and controlled fermentation with regular pigeage and delestages, differentiating batches and varieties.

Malolactic fermentation in oak barrels. Matured in French oak barrels to soften the tannins and improve complexity and elegance.



16-18 °C



11/2020



14,5 ° ALC.



15.000 u.