



COSTERS DEL SIÓ  
*vins de finca*

# PETISIÓS 2018

*D.O. Costers del Segre*

60% Tempranillo  
30% Garnacha  
10% Cabernet Sauvignon

Vino tinto roble, sabroso y persistente.

Crianza: 4 meses. Roble francés de 300 litros, de segundo uso.  
Vendimia: Realizada durante la última semana de Septiembre y mediados del mes de Octubre tras un verano cálido y un otoño muy favorable para su maduración.

Viñedo: Viñedos propios de agricultura ecológica, conducidos en espaldera. Suelos con textura franco-limosa.

Elaboración: Maceración en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a menos de 25°C. Fermentación maloláctica en los propios depósitos.

Vi negre jove, saborós i persistent.

Crianza: 4 mesos de criança en bótes de roure francès de 300 litres de segon ús.

Verema: Recollecció entre la última setmana de setembre i mitjans del mes d'octubre, després d'un estiu càlid i una tardor que va afavorir la seva maduració òptima.

Vinya: Vinyes pròpies d'agricultura ecològica, conduïdes en espallera. Sòls amb textura franco-llimosa.

Elaboració: Maceració en fred del raïm. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable durant 15 dies a una temperatura inferior als 25°C. Posterior fermentació malolàctica als mateixos dipòsits.

An oaky red wine. Persistent and full of flavour.

Ageing: 4 months in second use 300l French oak barrels.

Harvest: Grapes are picked from the last week of September to mid-October, following a hot summer and autumn which aids the ripening process.

Vineyards: Organically cultivated, using a trellis system in silt-loam soil.

Elaboration: Cold maceration. Alcoholic fermentation in stainless steel vats for 15 days at a temperature of less than 25°C.

Maleolactic fermentation take place in the same vats.



16-18 °C



4/2019



14 ° ALC.



95.000 u.



ES-ECO-019-CT  
Agricultura UE



# NOTA DE CATA

Vista: Vivo y brillante, con capa alta y color violáceo.

Aroma: Intensidad alta. Buen equilibrio entre los aromas primarios de fruta roja, guindas, arándanos y aromas especiados, cacao y regaliz.

Gusto: Tiene una entrada suave con un paso por boca muy agradable. Con una buena estructura, paso frutal y buena acidez. Buena persistencia.

Maridaje: Gran versatilidad para combinar con diferentes opciones gastronómicas, carnes, pastas, arroces, pescados grasos, carpaccios, quesos... Incluso con verduras resulta excepcional.

---

# NOTA DE TAST

Vista: Color violaci de capa alta. Viu i brillant.

Aroma: Intensitat alta. Bon equilibri entre les aromes primàries de fruita vermella, cireretes i nabius, i les aromes especiades de cacao i regalèssia.

Gust: Té una entrada suau amb un pas en boca molt agradable. Amb una bona estructura, pas afruitat i bona acidesa. Bona persistència.

Maridatge: Gran versatilitat per combinar amb diferents opcions gastronòmiques: carns, pastes, arrossos, peixos grassos, carpaccios, formatges... Fins i tot amb verdures resulta excepcional.

---

# TASTING NOTES

Appearance: A lively and bright, purple-hued wine.

Aroma: High intensity. A good balance between the primary aromas of red fruits, cherries and blueberries and spicy aromas, cocoa and licorice.

Taste: Gentle on the palate and easy to drink. Well-structured and fruity with well balanced acidity and a long finish.

Wine Pairing: Great versatility for combining with different gastronomic options: meat, pasta, rice, oily fish, carpaccios, cheese and vegetables, with an exceptional result.

