



COSTERS DEL SIÓ  
*vins de finca*



# ALTOSIÓS 2015

*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, font 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



02/2017



14,5 ° ALC.



25.000 u.

# NOTA DE CATA

Vista: Color rojo rubí muy intenso, limpio y brillante y con una intensidad de capa muy alta.

Aroma: Potentes aromas de fruta negra (mora, arándanos) rodeados de notas frescas y florales. Presencia de aromas balsámicos como el romero y notas minerales de tierra mojada. Final con aromas terciarios, como chocolates y pan tostado y toques de madera muy bien integrada.

Gusto: Vino con buena entrada. Corpulento y rico en estructura. Taninos sedosos y pulidos que hacen que su estructura, corpulencia y elegancia estén en perfecto equilibrio. Largo y persistente en boca con muy buena acidez.

Maridaje: Ideal para acompañar arroces con carne, legumbres estofadas, setas. También marida muy bien con cazuelas de carne de caza, asados de cordero y cerdo, y carnes blancas a la plancha. También se puede combinar con pescados y mariscos en salsa, quesos curados y quesos azules.

---

# NOTA DE TAST

Vista: Color vermell robí molt intens, net i brillant, i amb una intensitat de capa molt alta.

Aroma: Potents aromes de fruita negra (mores i nabius) envollades de notes fresques i florals. Presència d'aromes balsàmiques com el romaní i notes minerals de terra humida. Final amb aromes terciàries, de xocolata i pa torrat, i tocs de fusta molt ben integrada.

Gust: Vi amb bona entrada. Corpulent i ric en estructura. Tanins sedosos i arrodonits que fan que la seva estructura, corpulència i elegància estiguin en perfecte equilibri. Llarg i persistent en boca amb una molt bona acidesa.

Maridatge: Ideal per acompanyar arrossos amb carn, llegums estofades, bolets. També marida molt bé amb cassoles de carn de caça, rostits de corder i porc, i carns blanques a la planxa. També es pot combinar amb peixos i mariscos en suc, formatges curats i formatges blaus.

---

# TASTING NOTES

Appearance: An intense ruby red colour with a clean yet deep intensity.

Aroma: Powerful aroma of dark fruits (blackberries, blueberries) enveloped by fresh and floral notes. Balsamic overtones of rosemary and undergrowth with a rich finish of chocolate, toasty and woody tertiary notes.

Taste: Smooth entry. Full-bodied and rich in structure. Polished and silky tannins deliver a perfect balance of structure, body and elegance. Long persistent palate with good acidity.

Wine Pairing: Ideal to accompany rice dishes with meat, stewed vegetables and wild mushrooms. Also pairs very well with game casseroles, roast lamb and pork, and grilled poultry. Can also be served with fish and seafood in sauce, cured cheeses and blue cheeses.

