



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

PETITSIÓS 2019

D.O. Costers del Segre

100% Pinot Noir

Vino rosado joven.

Vendimia: Recogida manual en cajas durante la primera quincena de septiembre.

Vino rosado elaborado por el método tradicional de sangrado. Tras una maceración que oscila de entre 4 a 12 horas de duración se consigue su color rosado tan característico.

Desfangado estático y fermentación a baja temperatura para preservar la complejidad de la variedad.

Vi rosat jove.

Verema: Recol·lecció manual en caixes durant la primera quinzena de setembre.

Vi rosat elaborat pel mètode tradicional de sagnat.

Després d'una maceració que oscil·la entre les 4 i les 12 hores de duració s'aconsegueix el seu color rosat tan característic.

Desfangat estàtic i fermentació a baixa temperatura per preservar la complexitat de la varietat.

A young rosé wine.

Harvest: Manual harvest in the first fortnight of September, with the grapes transported in boxes.

A rosé wine made from Pinot Noir grapes using the traditional bleeding method. After maceration for between 4 and 12 hours the characteristic rosé colour is achieved.

Racking and a low temperature fermentation preserve the complexities of grape variety.



8-10 °C



02/2020



13 ° ALC.



8.000 u.



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

www.costersio.com
administracio@costersio.com

T +34 973 42 40 62
F +34 973 42 41 12

Ctra. d'Agramunt, Km. 4,2
25600 Balaguer - Lleida

NOTA DE CATA

Vista: Vino de color rosa claro, ligero y brillante.

Aroma: En nariz es sutil y elegante. Presenta notas de frutos rojos y cítricos, y un componente floral de rosa y violeta.

Gusto: En boca es fresco y untuoso, con una acidez muy equilibrada y un final persistente.

Maridaje: Ideal para consumir como aperitivo por copas o con cualquier tipo de entrante o tapa. También es una excelente opción para acompañar platos de pasta, arroces, verduras o carnes blancas.

NOTA DE TAST

Vista: Vi de color rosa clar, lleuger i brillant.

Aroma: Al nas és subtil i elegant. Presenta notes de fruits vermells i cítrics, i un component floral de roses i violetes.

Gust: En boca és fresc i untuós, amb una acidesa molt equilibrada i un final persistent.

Maridatge: Ideal per consumir com aperitiu, a copes o amb qualsevol tipus d'entrant o tapa. També és una excel·lent opció per acompanyar plats de pasta, arrossos, verdures i carns blanques.

TASTING NOTES

Appearance: A light and shiny pale pink wine.

Aroma: Subtle and elegant. Citrus notes combine with red fruits and a floral component (rose and violet).

Taste: Fresh and unctuous, with well balanced acidity and a long finish.

Wine Pairing: The perfect aperitif to drink alone or with any starter or tapas. An excellent option to accompany rice and pasta dishes, vegetables and white meat.

