



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



CELISTIA 2019

D.O. Costers del Segre

70% Tempranillo
30% Syrah

Vino tinto roble, fino y amable.

Crianza: 5 meses de crianza en barricas de roble francés y americano de segundo uso.

Vendimia: Se realiza durante la última semana de Septiembre y primera quincena del mes de Octubre. Recogida en pequeños remolques y transportada rápidamente a bodega.

Viñedos: Situados en las zonas más frescas de la Finca, de producción media, cultivados siguiendo técnicas de agricultura ecológica y producción integrada.

Elaboración: Elaborado en cubas de 17.000 kg, a temperatura controlada, sin superar los 24°C. Maceración durante 10 días.

Vi negre roure, fi i amable.

Criança: 5 mesos de criança en bótes de roure francès i americà de segon ús.

Verema: Es realitzà durant la última setmana de setembre i la primera quinzena del mes d'octubre. Recol·lecció en petits remolcs i ràpid transport al celler.

Vinyes: Situades a les zones més fresques de la Finca, de producció mitjana i cultivades seguint tècniques d'agricultura ecològica i producció integrada.

Elaboració: Fermentació alcohòlica en dipòsits de 17.000 kg a temperatura controlada, sense superar els 24°C. Maceració durant 10 dies.

A pleasant, fine, oaky red wine.

Ageing: 5 months in second use French and American oak barrels.

Harvest: Grapes are picked between the last week of September and the first fortnight of October, and are collected in small trailers before being taken quickly to the winery.

Vineyards: Situated in the coolest areas of the estate and with an average yield, the vines are cultivated using integrated production methods and organic techniques.

Elaboration: Made in 17,000 kg vats at a controlled temperature of less than 24°C. Maceration 10 days.



16-18 °C



07/2020



14° ALC.



55.000 u.

NOTA DE CATA

Vista: Color púrpura de capa alta, limpio y brillante.

Aroma: Gran intensidad. En nariz encontramos aromas varietales, frutos rojos y negros, bien integrados con las notas tostadas, ahumadas y de vainilla de la barrica.

Gusto: Fino y amable. Taninos redondos, goloso y acidez bien integrada. Retrogusto intenso en notas de fruta madura y torrefactos.

Maridaje: Ideal para acompañar entrantes, pastas o arroces. Puede combinarse con alguna carne, aves, incluso cerdo. Con embutidos, destaca su carácter. Interesante también degustarlo sólo, como aperitivo.

NOTA DE TAST

Vista: Color porpra de capa alta, net i brillant.

Aroma: Gran intensitat. En nas trobem aromes varietals de fruits vermells i negres, ben integrades amb les notes torrades, fumades i de vainilla de la bóta.

Gust: Fi i amable. Tanins rodons, llaminer, amb una acidesa ben integrada. Retrogust intens amb notes de fruita madura i torrefactes.

Maridatge: Ideal per acompanyar entrants, pastes o arrossos. Pot combinar amb algunes carns, aus o porc. Amb embotits destaca el seu caràcter. És interessant també degustar-lo so, com un aperitiu.

TASTING NOTES

Appearance: An intense purple colour. Clean and bright.

Aroma: An intense aroma combining the different varieties of grapes with forest fruits and toasty, smoky, vanilla notes from the barrel.

Taste: Fine and pleasant. Well rounded and balanced tannins, with an intense aftertaste of ripe fruit and toasty notes.

Wine Pairing: An ideal accompaniment for starters, pasta or rice dishes. It can also work well with some meats, poultry an pork. Cured meats bring out its character. Also interesting to be served alone as an aperitif.



.....

.....

.....

.....

.....