



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



SIÓS NATURE 2020

D.O. Costers del Segre

100% Syrah

Hort del Marcial es un pequeño viñedo cultivado en ecológico de 2,1Ha donde crece una de nuestras Syrah más emblemáticas.

La uva se vendimia manualmente en cajas de 15 kg y tras una selección minuciosa se fermenta espontáneamente en barricas abiertas de roble francés. La fermentación alcohólica se realiza de forma espontánea con continuos pigeages manuales durante unos diez días.

SIOS NATURE pretende transmitir la expresión de la uva Syrah en nuestra Finca, de una forma pura, sin más aditivos que la propia uva. Producción limitada de 3.780 botellas.

Hort del Marcial es una petita parcel·la cultivada en ecològic, de 2,1Ha on creix una de les nostres Syrah més emblemàtiques.

El raïm es verema manualment en caixes de 15 kg i després d'una minuciosa selecció es fermenta en bótes obertes de roure francès.

La fermentació alcohòlica es realitza de manera espontànea amb pigeages continus durant deu dies.

SIOS NATURE pretén transmetre la expressió del raïm Syrah a la nostra Finca, d'una forma pura, sense més additius que el propi raïm. Producció limitada de 3.780 ampolles.

Hort del Marcial is a small organic vineyard, measuring 2.1 hectares, which produces our most emblematic Syrah grapes.

The grapes are harvested manually in 15kg boxes. After a thorough selection process, the grapes ferment spontaneously in open French oak barrels.

Spontaneous alcoholic fermentation with continuous manual "pigeages" for 10 days.

SIOS NATURE is the truest and purest expression of our Syrah grapes. A limited production of 3,780 bottles.



12-18 °C



03/2021



14 ° ALC.



3.870 u.

NOTA DE CATA

Vista: Aspecto limpio, brillante, de color granate profundo con reflejos violetas.

Aroma: Nariz muy expresiva y compleja. Con notas de frutos rojos y negros, como la mora, ciruela y picota. También presenta aroma especiado, dónde aparece el anís y el clavo. Le acompaña un fondo mineral, que le aporta personalidad y la madera está presente de forma sutil.

Gusto: En boca se presenta carnosos, amplio y elegante. Aparecen de nuevo las frutas y las especias, equilibradas con una acidez que provoca una frescor que lo hace largo y persistente.

Maridaje: Ideal para acompañarlo de embutidos, patés y quesos.

NOTA DE TAST

Vista: Vi net, brillant, de color vermell intens amb reflexos violetes.

Aroma: Nas molt expressiu i complex. Amb notes de fruits vermells i negres, com mores, cireres i prunes. També presenta aromes especiades, com el pebre i el clau. L'acompanya un fons mineral que li aporta personalitat i la fusta està present d'una manera subtil.

Gust: En boca es presenta carnós, franc i elegant. Apareixen de nou la fruita i espècies, equilibrades amb una acidesa que provoca una frescor que el fa llarg i persistent.

Maridatge: Ideal per acompanyar-lo amb embotits, patés i formatges.

TASTING NOTES

Appearance: Clean and bright, deep garnet in colour with violet highlights.

Aroma: Expressive and complex. Notes of red and black fruit (blackberries, plums and black cherries) combine with a spicy aroma (aniseed and clove), with a distinctive mineral background and a subtle presence of wood, giving it a unique personality.

Taste: Full bodied and elegant. The red and black fruits and spices appear again, perfectly balanced by an acidity, giving it freshness and a long, persistent finish.

Wine Pairing: An ideal accompaniment for cured meat, pâté and cheese.



.....

.....

.....

.....

.....