



COSTERS DEL SIÓ  
*vins de finca*



# CELISTIA 2017

*D.O. Costers del Segre*

70% Garnacha  
30% Syrah

**Crianza:** 9 meses. Roble francés y americano. Mínimo de seis meses en botella.

**Vendimia:** Vendimia manual a finales del mes de Septiembre, recogida en cajas.

**Viñedo:** Selección de viñedos con baja producción asentados en terrenos pobres, cultivados siguiendo técnicas de agricultura ecológica y producción integrada.

**Elaboración:** Maceración en frío. Fermentación controlada a 25-28°C en depósitos de acero inoxidable. Dos semanas de maceración.

**Criança:** 9 mesos de criaça en bóta de roure francès i americà. Període mínim de criaça en ampolla de 6 mesos.

**Verema:** Manual a finals del mes de setembre, recollecció en caixes.

**Vinya:** Selecció de vinyes amb baixa producció, assentades en terrenys pobres, cultivades seguint tècniques d'agricultura ecològica i producció integrada.

**Elaboració:** Maceració en fred del raïm. Fermentació alcohòlica controlada a 25-28°C en dipòsits d'acer inoxidable i posterior període de maceració de dues setmanes.

**Ageing:** 9 months in French and American oak barrels. A minimum of 6 months in the bottle.

**Harvest:** Grapes are hand picked at the end of September, and collected in small boxes.

**Vineyard:** Grapes are selected from low production vineyards with poor soil, following organic guidelines and using integrated farming methods.

**Elaboration:** Cold maceration. Controlled fermentation between 25-28°C in stainless steel vats.



16-18 °C



05/2019



14,5 ° ALC.



35.000 u.

# NOTA DE CATA

Vista: Color rojo cereza de capa, brillante.

Aroma: Complejo, aromas a fruta madura y regaliz, combinado con notas de café, vainilla y balsámicos de la crianza.

Gusto: Suave y aterciopelado, adecuada acidez y tanino maduro que aporta un largo y agradable postgusto.

Maridaje: Con este vino, las carnes, la caza, los quesos, platos cocinados, incluso verduras y las legumbres armonizan a la perfección en la mesa. Compañero indispensable del viaje gastronómico.

---

# NOTA DE TAST

Vista: Color vermell cirera de capa, brillant.

Aroma: Complex. Aromes de fruita madura i regalèsia, combinades amb notes de cafè, vainilla i balsàmics procedents de la criança en fusta.

Gust: Suau i vellutat, amb una acidesa adequada i un taní madur que aporta un llarg i agradable postgust.

Maridatge: Amb aquest vi, les carns, la caça, els formatges, plats combinats o fins i tot verdures i llegums, harmonitzen perfectament. Un company indispensable per un viatge gastronòmic.

---

# TASTING NOTES

Appearance: A bright and intense cherry red.

Aroma: Complex. Aromas of mature fruit and licorice, combined with coffee, vanilla and balsamic notes from the barrel.

Taste: Smooth and velvety. Balanced acidity and mature tannins give a long and pleasant finish.

Wine Pairing: A wine which brings harmony to meat, game, cheeses, cooked dishes, vegetables and pulses. An indispensable companion for a gastronomic journey.



.....

.....

.....

.....

.....