



Vino ecológico vendimiado manualmente y criado en barricas de roble francés. La uva, mayoritariamente de las variedades Cabernet Sauvignon, Garnacha negra y Cariñena, crece lejos de la influencia marítima pero con un nivel alto de insolación y aridez y la humedad persistente fruto de las nieblas de invierno, rasgos que le aportan su talante 'continental', propio de la DO Costers del Segre. El resultado es un vino potente, equilibrado y ligeramente especiado.

DO COSTERS DEL SEGRE

La Denominación Costers del Segre acoge 4.153 hectáreas de viñas, el nexo de las cuales es la cuenca mediana del río Segre, entre el Pirineo y el Ebro. De clima interior y seco, su extensión permanece alejada de la influencia marítima con una insolación y aridez elevadas, escasas lluvias pero humedad persistente fruto de las nieblas de invierno. En el Consejo Regulador están inscritos 601 viticultores y 40 empresas bodegueras que comercializan una media anual de 17 millones de litros de vino.

Su naturaleza 'de interior' ha mantenido sus vinos lejos de las rutas de comercialización más populares. El resultado es un vino con unos rasgos muy característicos, resultado de nuevas variedades de uva y métodos de producción. Costers del Segre es, de hecho, el primer lugar de Cataluña donde se introdujeron las variedades de Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay junto con variedades autóctonas, y donde se adoptaron las técnicas californianas de vinificación.

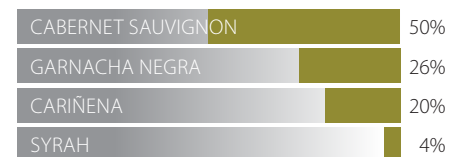
ELABORACIÓN

Uva ecológica vendimiada manualmente en cajas de 12 kg. La fermentación ha tenido lugar en depósito de acero inoxidable cilíndrico a unos 24-26 °C. Maceración de la Garnacha negra, la Cariñena y el Syrah de unos 10 días y de casi 20 días el Cabernet Sauvignon. Prensado ligero en prensa neumática. Fermentación maloláctica co-inoculada de la Garnacha negra, Cariñena y el Syrah y secuencial en el Cabernet Sauvignon. Vino embotado en el mes de mayo del 2016 y crianza en barrica de roble francés de grano medio.

"TERROIR"

Las viñas se encuentran en la comarca de Las Garrigues sobre una altitud que oscila entre los 550 y 700 metros, al sur de la provincia de Lleida, entre las poblaciones de Albagés y La Pobla de Cérvoles. El paisaje destaca con olivos, almendros y se caracteriza por un terreno seco. La tierra y el clima son los rasgos más característicos de esta zona, que dan vinos con vocación de expresar la riqueza sensorial de este entorno. La pluviometría muy baja, temperaturas extremas, el terreno abrupto sobre terrazas y suelos de gravera de diferentes composiciones minerales y pobres en materia orgánica conforman el espacio idóneo por la elaboración de vinos ecológicos.

CUPAJE



NOTAS DE CATA

En nariz detectamos fruta negra, notas especiadas de canela y vainilla y un sutil toque de madera y sotobosque. En boca encontramos un vino redondo, equilibrado, con unos taninos suaves y sabores de fruta en compota y un trasfondo especiado.

MARIDAJE

Vino perfecto para combinar carnes a la brasa, estofados y guisos. Si hemos de escoger entre tres platos 'estrella' para acompañar nuestro Costers del Segre no podemos olvidar la ternera con setas, el magret de pato con mermeladas dulces o el rabo de buey en su salsa.

11 meses
EN BARRICAS DE MADERA

de 16°C a 18°C
TEMPERATURA DE SERVICIO

15%
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

75 cl.
CONTENIDO BOTELLA

Costers del Segre

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÓGICA

2015

