



Vi ecològic veremat manualment i criat en bótes de roure francès. El raïm, majoritàriament de les varietats Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra i Samsó, creix lluny de la influència marítima però amb un nivell alt d'insolació i aridesa i la humitat persistent fruit de les boires d'hivern, trets que li aporten el seu tarannà 'continental', propi de la DO Costers del Segre. El resultat és un vi potent, equilibrat i lleugerament especiat.

DO COSTERS DEL SEGRE

La Denominació Costers del Segre acull 4.153 hectàrees de vinyes, el nexa de les quals és la conca mitjana del riu Segre, entre el Pirineu i l'Ebre. De clima interior i sec, la seva extensió roman allunyada de la influència marítima amb una insolació i aridesa elevades, escasses pluges però humitat persistent fruit de les boires d'hivern. Al Consell Regulador estan inscrits 601 viticultors i 40 empreses cellereres que comercialitzen una mitjana anual de 17 milions de litres de vi.

La seva naturalesa 'd'interior' ha mantingut els seus vins lluny de les rutes de comercialització més populars. El resultat és un vi amb uns trets molt característics, resultat de noves varietats de raïm i mètodes de producció. Costers del Segre és, de fet, el primer lloc de Catalunya on es van introduir les varietats de Cabernet Sauvignon, Merlot i Chardonnay juntament amb varietats autòctones, i on es van adoptar les tècniques californianes de vinificació.

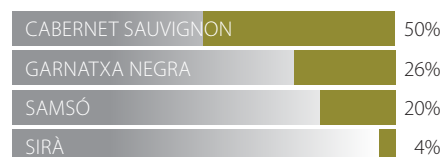
ELABORACIÓ

Raïm ecològic veremat manualment en caixes de 12 kg. La fermentació ha tingut lloc en dipòsit d'acer inoxidable cilíndric a uns 24-26 °C. Maceració de la Garnatxa negra, el Samsó i el Sirà d'uns 10 dies i de gairebé 20 dies el Cabernet Sauvignon. Premsatge lleuger en premsa pneumàtica. Fermentació malolàctica co-inoculada de la Garnatxa negra, el Samsó i el Sirà i seqüencial en el Cabernet Sauvignon. Vi embotat el mes de maig del 2016 i criança en bótes de roure francès de gra mitjà.

"TERROIR"

Les vinyes es troben a la comarca de Les Garrigues sobre una altitud que oscil·la entre els 550 i 700 metres, al sud de la província de Lleida, entre les poblacions de l'Albagés i La Pobla de Cérvoles. El paisatge destaca amb oliveres, ametllers i es caracteritza per un terreny sec. La terra i el clima són els trets més característics d'aquesta zona, que donen vins amb vocació d'expressar la riquesa sensorial d'aquest entorn. La pluviometria molt baixa, temperatures extremes, terreny abrupte sobre terrasses i sòls de gravera de diferents composicions minerals i pobres en matèria orgànica, conforma l'espai idoni per l'elaboració de vins ecològics.

CUPATGE



NOTES DE TAST

En nas detectem fruita negra, notes especiades de canyella i vainilla i un subtil toc de fusta i sotabosc. En boca trobem un vi rodó, equilibrat, amb uns tanins suaus i sabors de fruita en compota i un refons especiat.

MARIDATGE

Vi perfecte per combinar carns a la brasa, estofats i guisats. Si podem escollir entre tres plats 'estrella' per acompanyar el nostre Costers del Segre no podem oblidar la vedella amb bolets, el magret d'ànec amb melmelades dolces o cua de bou en la seva salsa.

11 mesos
en barriques de fusta

de 16°C a 18°C
Temperatura de servei

15%
Graduació alcohòlica

75 cl.
contenido botella

Costers del Segre

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA

2015

