Wijnfiche

Sios - Cau Del Gat | Costers del Segre
DO Catalunia | BIO
Spanje (CATALUNA) — 2024

Domein

Costers del Sio

Het domein, dat toebehoort aan de familie Porcioles-Biuxo, is gelegen in de regio Noguera, dat behoort tot de DO Costers del Segre. Dit is een een appellatie gelegen langs de rivier de Segre in het oosten noordwesten van Cataluña. De "Segre" is één van de belangrijkste zijrivieren van de Ebro, die ontspringt in de Franse Pyreneeën en uitmondt in de Catalaanse provincie Lleida. Het is een erg groot domein met een oppervlakte van 700 ha waarvan 71 ha voor wijnbouw gebruikt wordt.

Vinificatie

De wijngaarden worden biologisch bewerkt en hebben een lage opbrengst. De druiven worden snel naar binnen vervoerd om daar de beste druiven te selecteren. Een koude maceratie volgt, erna begint de fermentatie aan 25°C in inox tanks. Maceratie duurt nu nog twee weken. De wijn rijpt 9 maanden in Franse eiken vaten van 300 liter.

Smaak

We zien een intens kersenrode kleur met violette fonkelingen. Volfruitig rood en zwart fruit stijgen op uit het glas, framboos en zwarte bes, met florale toetsen van viooltjes en kruidige toetsen van cacao en rozemarijn, ook wat munt en verse bosaarde. Deze aroma's zorgen voor een complexe smaak. De wijn is vol en zacht met zijdeachtige structuur en mooi gebalanceerde frisheid. De afdronk is intens fruitig en harmonieus.

Gerechten

Kaas - pittig | Kaas - geitenkaas | Vlees - geroosterd | Barbecue | Kalfsrôti | Kruidige gerechten

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Syrah, Garnacha, Tempranillo
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): +5-7
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

