

Sios – Pla Del Lladoner | Costers del Segre DO Catalunya | BIO Spanje (CATALUNA) – 2025

Vinificatie

Manuele oogst in kleine kratten tussen midden augustus en de derde week van september. De alcoholische fermentatie in houten vaten zorgt voor een gebalanceerde en geïntegreerde houttoets. De rijping duurt 5 maanden sur lattes met regelmatige batônnage.

Smaak

Heldere, strogele kleur met een goudgele schittering. Elegante en complexe neus met dominante, tropische fruitaroma's zoals banaan, meloen en ananas. Daarnaast herkennen we toetsen van gedroogd fruit en bloemetjes. Stevige en volle aanzet in de mond met een goede aciditeit. Appel, citrus, meloen en honing begeleiden de wijn naar een afdrank met smaken van toast en karamel.

Gerechten

Foie gras - gebakken | Sint-Jacobsvruchten - gebakken | Risotto | Koninginnehapje | Kaas - halfhard

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Garnacha Blanca, Chardonnay

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

