



Wijnfiche

Sios – Nature | Costers del Segre DO Catalunia Syrah | BIO Spanje (CATALUNA) – 2024

Vinificatie

Het 'Hort del Marcial' perceel is een kleine, biologisch geteelde wijngaard van 2.1 hectare groot waarop de meest emblematische Syrah druiven worden bewerkt. Manuele oogst in kratten van 15 kg. Na een selectieve oogst en strikte sortering, volgt een spontane gisting in open, Franse eikenhouten vaten. Gedurende het fermentatieproces wordt de hoed regelmatig gebroken (pigeage) om optimale extractie van de polyphenolen (tannine en kleurstoffen) te realiseren. De fermentatie duurt om en bij de 10 dagen. Gelimiteerde productie van slechts 7950 flessen.

Smaak

Zuivere en schitterende robijnrode kleur met een jeugdige paarse schijn. Expressieve, complexe geuren zoals rood en zwart fruit (blauwe bessen, pruimen en donkere kersen) tegenover een pittig gekruide ruggengraat (anijs en kruidnagel). In de achtergrond ruiken we bovendien een subtiele mineraliteit en houttoets. Tegelijkertijd is deze wijn vol en elegant in de mond. De fruitaroma's worden bevestigd en zijn piekfijn in balans met de zuren. Het geeft het geheel een frisse en sappige impressie.

Gerechten

Paté | eendeborstfilet - gerookt | Kaas - Kaasschotel

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Syrah (100%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 15-17°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

