Wijnfiche

Sios Méthode Tradicional Blanc de Noirs - Brut Reserva || Costers del Segre DO Catalunia Pinot Noir Spanje (SCHUIMWIJN SPANJE) — 2023

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

Hoogwaardige vinificatiemethoden volgens de traditionele methode. De druiven worden met de hand geplukt in de tweede helft van augustus. Strenge selectie in de wijngaard en op het domein. De volledige druiventrossen worden enkele dagen gekoeld (4 °C) voordat ze als geheel zacht worden geperst. De fermentatie gaat van start en dit deels in inox en deels in nieuwe houten vaten. Wanneer de most uitgefermenteerd is, rijpt de wijn nog een periode in de vaten met wekelijkse batônnage. Eenmaal de basiswijn voldoende maturiteit bezit, gaat de tweede fermentatie op fles van start. Deze duurt minimum 15 maanden. Siós Tradicional Blanc de Noirs werd brut gedoseerd.

Smaak

Goudgele kleur en een verfijnde, stevige bubbel. De neus verrast ons met aroma's van wit fruit, steenfruit en bloemetjes in de aanzet. Toets van honing en wat secundaire aroma's. Zowel de rijping op eiken vaten (vanille), als de rijping sur lattes (brioche en koekjes) dragen bij aan de complexiteit van de schuimwijn. In de mond een mooi samenspel tussen fruitsmaken, een romige textuur en een aangename fraicheur.

Gerechten

Paella | Oesters | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Vis - Zeevruchten | Rijstgerechten

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Pinot Noir (100%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 5-7
Serveertemperatuur: 6-8 °C
Smaakprofiel: Complex droog

