

ODA / 2022

Profundo y complejo

Óptima insolación para unas viñas que maduran pausadamente. El resultado se ve redondeado por la nobleza de las mejores barricas para la crianza. Vino complejo y firme con mucha profundidad y notas que fusionan las especias con la fruta madura.

Tipo de vi: Tinto corpulento con crianza en madera.

Variedades: Garnacha tinta y Syrah.

Procedencia de la uva: Selección de viñedos en altura procedentes de las comarcas leridanas de la Noguera, l'Urgell, y de las montañas de les Garrigues.

Tipo de suelo: Con arcilla y limos con intercalaciones de areniscas conglomeradas, calcáreos y varias cantidades de gravas.

Altura de la viña: Viña de montaña por encima de los 500 metros.

Agricultura: Agricultura Ecológica y certificada con CCPAE. Trabajo exclusivo con abonos orgánicos de propia elaboración. Control del origen de la materia orgánica y de las temperaturas de cocción. Labrado entre cepas con preservación de la cubierta vegetal del suelo.

Elaboración: Sin sulfuroso durante la vinificación y hasta malo láctica. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15 y 23 °C, realizando remontados diarios para una máxima extracción del color.

Crianza: Aproximadamente 12 meses en barricas de 225 litros de roble frances y americano de segundo año. Crianza en botella, aproximadamente entre 12 y 15 meses antes de salir al mercado.

Análisis:

Alcohol: 15%vol.

Acidez total: 5,3 g/L

pH= 3,62

Presentación:

Botella: Bordelesa ECV Eficiente de color verde antojo de 75 cl. y peso de 400 gr.

Tapón: Corcho natural de 44 x 24 mm.

Capsula: 100% complejo.

Caja: De cartón de 6 y 12 botellas, y de madera de 3 y 6 botellas.

Formatos: Botellas de 75 y 150 cl.

Nota de cata: De color picota con reflejos vivos y capa alta. Aromas de crianza, cedro y balsámicos. Al airearlo, revela notas de frutas negras confitadas con un recuerdo mineral. La entrada tánica con matices dulces da paso a la acidez que alarga en boca y le confiere un post gusto de fruta secada.

Denominación de origen: Costers del Segre.

Premios y reconocimientos:

Guía Peñín'25	Añada 2021	90 puntos.
TimAtkin MW	Añada 2020	91 puntos.
Guía Peñín'22	Añada 2019	90 puntos.
Guía Peñín'21	Añada 2018	90 puntos.
Guía Peñín'20	Añada 2017	90 puntos.
Guía Peñín'20	Anyada 2017	90 puntos.



COSTERS
DEL
SEGRE
Denominació
d'origen



Subzona:
Les Garrigues

Vi Ecològic