



COSTERS DEL SIÓ  
*vins de finca*



# laBoscana 2014

*D.O. Costers del Segre*

60% Tempranillo  
30% Garnacha  
10% Syrah

Vino tinto roble con 4 meses de crianza en barrica de origen francés y americano de 300 litros.

Vendimia realizada escalonadamente a medida que cada parcela reunía las condiciones óptimas de maduración, durante los meses de Septiembre y Octubre sólo en las horas más frescas del día.

Maceración en frío.

Fermentación alcohólica a 22°C durante 15 días.

Vi negre roure amb 4 mesos de bóta d'origen francès i americà de 300 litres.

Verema realitzada esglaonadament a mesura que cada parcel·la reunia les condicions òptimes de maduració. Recol·lecció en les hores més fresques del dia durant els mesos de Setembre i Octubre.

Maceració en fred.

Fermentació alcohòlica a 22°C durant 15 dies.

Red wine aged for 4 months in 300 litre French and American oak barrels.

Staggered harvest between September and October allowing the grapes on each plot reach optimal ripeness, and only during cooler hours of the day.

Cold maceration.

Fermentation at 22°C for 15 days.



16-18 °C



6 / 2015



13 °ALC.



80.000 u.

# NOTA DE CATA

**Vista:** Color rojo picota con reflejos granates.

**Aroma:** Muy limpio, complejo e interesante. Intensidad elevada. Aromas especiados tipo vainilla, cacao y también de fruta roja, grosellas. Aporta aromas terciarios de tostados de su paso por barrica, de especias dulces y de frutas desecadas.

**Gusto:** En boca es pleno y potente. Buena estructura, taninos redondos que aportan finura con gran persistencia en equilibrio con la acidez. Retronasal donde se expresa su carácter especiado, cacao y regaliz.

**Maridaje:** Ideal como acompañamiento de aves, carnes a la parrilla, guisos y estofados de carne, liebre y cordero asado. Marida bien también con sopas y verduras.

---

# NOTA DE TAST

**Vista:** Color vermell picota amb reflexos morats.

**Aroma:** Molt net, complex i interessant. Intensitat elevada. Aromes especiades tipus vainilla, cacau i també de fruita vermella: groselles. Aporta aromes terciàries de torrats procedents del seu pas per bóta i espècies dolces i fruites dessecades.

**Gust:** En boca és ple i potent. Bona estructura, tanins rodons que aporten finor amb gran persistència, en equilibri amb l'acidesa. Retronasal on s'expressa el ser caràcter.

**Maridatge:** Ideal com acompanyant d'aus, carns a la brasa, guisats i estofats de carn, llebre i corder rostit. Marida bé també amb caldos i verdures.

---

# TASTING NOTES

**Appearance:** Intense cherry red with burgundy highlights.

**Aroma:** Very clean, complex and interesting. High intensity. Spicy vanilla and cocoa aromas along with redcurrants and blackcurrants. Tertiary aromas of toasted barrel, sweet spices and dried fruits.

**Taste:** Full-bodied and strong on the palate. Good structure, well rounded tannins with a lingering, balanced finish. Aftertaste of spices, cocoa and liquorice.

**Pairing:** Perfect with poultry, grilled meats, stews, rabbit and roast lamb. Also pairs well with soups and vegetables.

