



Wijnfiche

## **Petit Sios Blanco | Costers del Segre DO (Catalunia) | BIO SPANJE (CATALUNA) – 2023**

### **Vinificatie**

Druiven worden met de hand geplukt en verzameld in plastic dozen van augustus tot eind september. Biologisch geteeld met behulp van een trellis-systeem op 310 m boven zeeleven in een steenachtige leembodem. Koude opslag voor 24-48 uur. Ontsteeld en voorzichtig geperst. Vergisting bij lage temperatuur (16-18°C) in kleine roestvrijstalen vaten gedurende 20 dagen. Zachte persing van de druiven. De fermentatie gebeurt in kleine inox vaten op lage temperatuur gedurende ongeveer 20 dagen.

### **Smaak**

Strogele kleur met groene tinten. Heel aromatische wijn met aroma's van tropisch fruit, witte bloemen en wat citrus-toetsen. Robuust in de mond met een aangename textuur. Lange finale met veel aroma's van tropisch fruit.

### **Gerechten**

Pizza | Pizza - met zeevruchten en tonijn | Bouillabaisse | Vis - gerookt | Pasta - met zeevruchten

### **Algemene info**

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Viognier (60%), Chardonnay (30%), Muscat (10%)

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris

