



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

