



Wijnfiche

**Sios Méthode Tradicional Rosé – Brut
Reserva | Costers del Segre DO
Catalunia Pinot Noir
SPANJE (SCHUIMWIJN SPANJE) – 2022**

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 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

Manuele pluk, meestal van half tot eind augustus. Alle druiven komen van de Plat del Moli wijngaard. De druiven worden dan enkele dagen gekoeld aan een temperatuur tussen de 2° en 4°C. Met een zachte persing van hele druiventrossen komen ze aan een extractie van 40%. De fermentatie gebeurt aan een temperatuur van 14°C. Een deel van het druivensap wordt gefermenteerd in 300-liter eiken vaten. De wijn rijpt 18 maanden sur lie, en dan nog 24 maanden in de fles vooraleer gecommmercialiseerd te worden.

Smaak

Deze mousserende wijn heeft een lichte, zalmroze kleur. De aanzet is zacht en verfijnd. In de mond komen aroma's van perzik, abrikoos, peer en nectarine naar voren. De afdronk is soepel en aangenaam.

Gerechten

Oesters | Tomaat - grijze garnaal | Gerookte ham en Lomo | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Licht fris droog

