



Wijnfiche

Sios Méthode Traditionale Rosé – Brut Reserva | Costers del Segre DO Catalunia Pinot Noir Spain – 2023

Domain

Sios

The domain, which belongs to the Porcioles-Biuxo family, is located in the Noguera region, which belongs to the DO Costers del Segre. This is an appellation situated along the river Segre in the northwest of Catalunya. The "Segre" is one of the most important tributaries of the Ebro, which originates in the French Pyrenees and flows into the Catalan province of Lleida. It is a very large domain with an area of 7700 ha of which 71 ha is used for viticulture.

Vinification

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 gecommercialiseerd te worden.

Taste

Deze schuimwijn heeft een bleke, zalmroze kleur. Zachte en elegante aanzet. In de mond vinden we aroma's van perzik, abrikoos, peer en nectarines. Zachte finish.

Food pairing

Oysters | Shellfish | Crustacea | Aperitif

General information

Type: Sparkling wine

Grape varieties: Pinot Noir

Viticulture: Traditional

Storage (years): "+ 3-5"

Serving temperature: 6-8°C

Taste profile: Light fresh dry



