



EU
celler
cerca
vins

CATÁLOGO DE VINOS 2019

COSTERS
DENOMINACIÓ
D'ORIGEN
DEL SEGRE





Lo Virol Negro

- Syrah, Merlot, Ull de Llebre
- 6 unidades por caja
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Vino Negro
- Envejecimiento de 3 meses en barricas de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Coupage

Graduación: 14%

Temperatura de servicio óptimo: 15-17°C

Vinificación

Las uvas son derrapadas y aplastadas antes de pasar a los depósitos de maceración-fermentación. La fermentación se realiza a una temperatura de 25-27 °C durante 14-18 días con operaciones de remontados oxidativos 3-4 veces al día para favorecer la extracción de color y aromas sin un exceso de materias tánicas.

Transcurrido el periodo de maceración-fermentación, los depósitos son descubados y la pasta resultante prensada mediante prensa neumática.

Tras 2-3 trasiegos, se realiza el ensamblaje de los vinos, que son posteriormente clarificados y estabilizados previamente a su embotellado.

Nota de cata

Color rojo berenjena de capa alta, ribete azul aterciopelado y lágrima medianamente teñida y bien pegada a la pared de la copa.

Aromas frescos y carácter varietal, con presencia de frutos negros (mora, ciruela negra) y notas especiadas (pimienta dulce, cilantro) y mineralidad (tierra húmeda, carbón, tinta)

Paso en boca estructurado y ancho, taninos y acidez presentes, final ligeramente amargo que refresca el vino, post gusto fresco y vegetal (hierba cortada) y retronasal balsámica. (Eucalipto)





Bru de Verdú 14

- Merlot, Syrah y Ull de Llebre
- 6 unidades por caja
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Vino negro
- Envejecimiento de 14 meses en barricas de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Coupage

Graduación: 14%

Temperatura de servicio óptima: 16-18°C

Vinificación

Las uvas son derrapadas y aplastadas antes de pasar a los depósitos de maceración-fermentación, realizándose una maceración pre-fermentativa en frío durante 48 horas a 12°C. La fermentación posterior se realiza a una temperatura de 26 a 29°C durante 30-45 días. La maceración de las pastas se prolonga durante todo el período de fermentación, mediante operaciones de remontados oxidativos 3-4 veces al día y varios delestajes

Posteriormente los depósitos son descubados y la pasta resultante prensada mediante prensa neumática. Una vez realizados varios trasiegos, los vinos pasan a barricas de roble.

Nota de cata

Color rojo cereza picota de capa intensa, ribete brillante y terciopelo-yodado y potente lágrima tintada, densa y pegada.

Elegante paleta aromática marcada por la presencia de frutos negros maduros (mermelada de ciruela negra y mora), y derivados de la crianza como tostados y ahumados (carbón quemado, frutos secos), ahumados, especias (nuez moscada, clavo), hoja de manzanilla seca y hongo (trufa) y bosque húmedo.

Mantiene el carácter vegetal varietal, terroso-mineral (yeso, tinta) y retro gusto ligeramente balsámico-especiado (pimienta negra, cilantro) y de final cítrico.





Bru de Verdú 2013

- Merlot, Syrah y Ull de Llebre
- 6 unidades por caja
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Vino negro
- Envejecimiento de 10 meses en barricas de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Coupage

Graduación: 14%

Temperatura de servicio óptima: 16°C

Vinificación

Las uvas son derrapadas y aplastados antes de pasar a los depósitos de maceración-fermentación. La fermentación se realiza a una temperatura de entre 26 y 28°C durante 20-25 días. La maceración de las pastas se prolonga durante todo el período de fermentación, mediante operaciones de remontados oxidativos 3-4 veces al día, piégeages diarios y varios delestajes para obtener las características cromáticas, gustativas y aromáticas deseadas.

Nota de cata

Color rojo cereza picota de ribete morado, potente lágrima tintada y densa de caída lenta.

Aromas francas varietales y secundarios (mora, ciruela negra en licor y derivadas de la crianza en barrica donde aparecen notas de frutos secos tostados (almendra), torrefactos (chocolate negro, carbón) y especiadas (nuez moscada) y final vegetal (musgo, tierra mojada).

Recuerdo varietal, y matizado por la crianza (tostado, especiado, balsámico) y nota de caramelo quemado, de postgusto potente y largo, y final de recuerdo terrón.





Guilla

- Macabeu
- 6 unidades
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Vino blanco
- Envejecimiento de 4 meses en botes de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Monovariedad

Graduación: 13.3%

Temperatura de servicio óptima: 6-12°C

Vinificación

Maceración pre-fermentativa pelicular previa a la fermentación de 48 horas a una temperatura de 10°C. Posterior desfangado estático durante 24 horas. Inicia la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a 12°C y densidad aproximada de 1040 g / l pasa a fermentación a 18°C en barricas de roble mayoritariamente francés y americano, y tostado medio y crianza en las mismas botas con contacto con sus lías finas durante 5 meses con removido mediante battonage 3 veces por semana y donde realiza parcialmente la fermentación maloláctica. Estabilización tartárica y filtración leve previamente a su embotellado.

Nota de cata

De color amarillo pajizo-oro nuevo y reflejos dorados, potente lágrima y de caída lenta.

Aromas marcados por las notas de frutas blancas maduras (manzana al horno, albaricoque, melocotón) combinadas con recuerdos de la crianza donde aparecen notas tostadas y frutos secos, hoja de té, algarroba y balsámico, bollo, seta y pan tostado.

Paso en boca amplio y estructurado, acidez refrescante, de sensación cremosa y envolvente, fondo de recuerdo láctico, balsámico (pimienta dulce, mentolado), post gusto largo y retronasal floral y de nuevo balsámico.

Aconsejamos tomarlo a temperatura relativamente alta, sobre 13°C pues refuerza gratamente su sensación aromática.





Guillamina

- Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca, Gewurtzaminer, Chardonnay, Albarinyo
- 6 unidades
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Vino blanco
- Envejecimiento de 17 meses en barricas de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Coupage

Graduación: 12.65%

Temperatura de servicio óptima: 6-8°C

Vinificación

Las uvas son aplastadas y procesadas en una prensa de tipo neumático, de donde se obtiene sólo el 55% de rendimiento de mosto flor, los cuales pasarán a depósitos de fermentación una vez desfangados estáticamente durante 24-48 horas a 13°C. La fermentación de cada variedad se realiza por separado a una temperatura de entre 14-18°C durante unos 15-18 días. Una vez finalizada la fermentación alcohólica los vinos son trastornados, se realiza el ensamblaje y posteriormente son clarificados y estabilizados tartaricamente.

Nota de tast

Vino blanco pajizo pálido, brillante, de reflejos oro nuevo-verdosos, lágrima media, denso y transparente.

Aromas potentes dominadas por notas afrutadas maduras (plátano, mango, piña, albaricoque), frutas blancas (pera) combinado con notas vegetales ligeras (paja, flor seca, malta).

Paso en boca potente y envolvente, de acidez media y cierta calidez, afrutado y cítrico, con retro gusto mineral (cal, yeso), sensación grasosa y postgusto persistente y cálido.





Lo Virol Blanco

- Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanc, Gewurztaminer, Chardonnay, Albarinyo
- 6 unidades por caja
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Vi Blanc
- Envejecimiento de 17 meses en barricas de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Coupage

Graduación: 13.5%

Temperatura de servicio óptima: 6-8°C

Vinificación

Las uvas son prensadas en prensa de tipo neumático y con suaves presiones, a fin de obtener los mostos de la máxima calidad. Posteriormente estos mostos son enfriados a 13°C y desfangados estáticamente durante 24-48 horas. Una vez finalizada esta operación, se realiza la fermentación alcohólica durante un período de 12-18 días a 14-16°C. Después de unos trasiegos y una vez clarificados, los vinos obtenidos son estabilizados antes de su embotellado.

Nota de cata

Color amarillo pajizo pálido y reflejos oro nuevo, brillante y de lágrima gruesa.

Aromáticamente marcado perlas notas frutales maduras blancas (manzana Golden, melocotón, plátano), nota tropical cítrica (piña madura), recuerdo vegetal (paja seca, malta) y ligeramente mineral (alga seca, yeso)

Entrada en boca fresca y potente, de acidez cítrica (lima), sensación suave cremosa, afrutado y el post gusto largo y retronasal balsámica (hoja de menta) potencian un final fresco y alimonado.





Lo Virol Rosado

- Syrah
- 6 unidades por caja
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Vino rosado
- Envejecimiento de 17 meses en barricas de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Monovariedad

Graduación: 12%

Temperatura de servicio óptima: 6-8°C

Vinificación

Las uvas son derrapadas y aplastadas antes de pasar a los depósitos de maceración. Se realiza una moderada maceración de la pasta durante 3 horas a una temperatura de 12°C, posterior sangrado del mosto flor, desfangado estático a una temperatura de 13°C y fermentación alcohólica a 14°C durante 16 días.

Nota de cata

Color rojo cereza picota de capa intensa, ribete brillante y terciopelo-yodado y potente lágrima tintada, densa y pegada.

Elegante paleta aromática marcada por la presencia de frutos negros maduros (mermelada de ciruela negra y mora), y derivados de la crianza como tostados y ahumados (carbón quemado, frutos secos), ahumados, especias (nuez moscada, clavo), hoja de manzanilla seca y hongo (trufa) y bosque húmedo.

Mantiene el carácter vegetal varietal, terroso-mineral (yeso, tinta) y retro gusto ligeramente balsámico-especiado (pimienta negra, cilantro) y de final cítrico.





Brut de Verdú

- Gewuertaminer
- 6 unidades por caja
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Cava Brut
- Envejecimiento de 12 meses en barricas de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Monovariedad

Graduación: 12%

Temperatura de servicio óptima: 6-8°C

Vinificación

Las uvas son aplastadas y procesadas, los cuales pasarán a depósitos de fermentación una vez desfangados estáticamente. La fermentación de cada variedad se realiza por separado a una temperatura de entre 14-15°C durante unos 15 días. Una vez finalizada la fermentación alcohólica los vinos son trastornados, se realiza el ensamblaje y posteriormente son estabilizados en frío.

Posteriormente se realiza una segunda fermentación en botella durante unos 45 y posterior crianza con sus madres durante un mínimo de 12 meses y hasta el momento del degüelle, en que las lías después del proceso de aclarado son eliminadas y se aprovecha para dosificar el licor de expedición y tapado-bozales.

Nota de cata

Este espumoso presenta un color amarillo pajizo pálido y limón, de reflejos verdosos, rosario de burbuja fina con desprendimiento lento, constante y persistente y amplia corona.

Los aromas son francas, con recuerdo afrutado y vegetal del vino base (flor de rosa, melocotón, lichi, manzana verde paja seca), finas notas de crianza sobre levadura, donde aparecen notas de pan y frutos secos tostados.

De paso en boca sedoso, el carbónico integrado se funde en la boca, de acidez media, notas de frutos cítricos (pomelo, lima), floral y tonos terrosos-calcáreos, de final en paladar largo y carácter graso.





Terra Nova

- Ull de Llebre, Merlot i Syrah
- 6 unidades por caja
- Denominación de origen: Costers del Segre
- Vino negro
- Envejecimiento de 12 meses en barricas de roble francés Allier i Tronçais.

Elaboración: Coupage

Graduación: 13,8%

Temperatura de servicio óptima: 15°C

Vinificación

Las uvas son derrapadas y aplastadas antes de pasar a los depósitos de maceración-fermentación. La fermentación se realiza a una temperatura de 25-27 °C durante 14-18 días con operaciones de remontados oxidativos 3-4 veces al día para favorecer la extracción de color y aromas sin un exceso de materias tánicas.

Transcurrido el periodo de maceración-fermentación, los depósitos son descubados y la pasta resultante prensada mediante prensa neumática.

Nota de cata

Color rojo cereza picota de capa intensa, ribete brillante y terciopelo-yodado y potente lágrima tintada, densa y pegada.

Elegante paleta aromática marcada por la presencia de frutos negros maduros (mermelada de ciruela negra y mora), y derivados de la crianza como tostados y ahumados (carbón quemado, frutos secos), ahumados, especias (nuez moscada, clavo), hoja de manzanilla seca y hongo (trufa) y bosque húmedo.

Mantiene el carácter vegetal varietal, terroso-mineral (yeso, tinta) y retro gusto ligeramente balsámico-especiado (pimienta negra, cilantro) y de final cítrico con retrogusto y récords vegetales.

