# Costers del Sio La Boscana (2016)

## IDENTIDAD

| | |
|---|---|
| Bodega | **Costers del Sio** |
| Nombre | **La Boscana** |
| Año | **2016** |
| Uvas | Viognier (60 %)<br>Macabeo (30 %)<br>Gewürztraminer (10 %) |
| Ubicación | **España > Cataluña > Costers del Segre** |
| Categoría | Vino Blanco |
| Precio | **6,50 €** |

## BOTELLA

| | |
|---|---|
| Volumen | 750mL |
| Envase | Bourgogne |

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

| | |
|---|---|
| Alcohol | 12.50 % |

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

| | |
|---|---|
| Info. sobre | Vendimia<br>Manual, realizada aprovechando las temperaturas más frescas, en las primeras horas de la mañana durante los meses de agosto y septiembre. Cada variedad y parcela, por separado.<br>Vinificación<br>Refrigeración en cámara durante 24-48 horas. Suave prensado. Fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 12-14º C durante 20 días aproximadamente.<br>Embotellado<br>En diciembre de 2016. |

## VIÑEDO

| | |
|---|---|
| Viticultura | Viñedo plantado en suelos poco profundos y pobres en materia orgánica, a una altitud de 310 metros. |
| Tierra | Suelo<br>Franco-limoso.<br>Clima<br>Clima mediterráneo de transición al continental. |

## COMENTARIO

Asociación Enológica Cultural WINE Lovers CLUB DE CATAS

# Costers del Sio La Boscana (2016)

Comentario Un vino blanco de la poco frecuente variedad Viogner con el que adentrarse en nuevos matices aromáticos y sápidos de esta uva en coupage con otras uvas blancas muy aromáticas. En esta añada, la Gewürztraminer ha ocupado la parte del coupage que en la añada anterior tenía la Moscatel. Pertenece a una de las gamas más cuidadas de la Bodega Costers del Sió, dentro de la denominación Costers del Segre, cuyas viñas se sitúan a medio camino entre el clima mediterráneo y continental. La Boscana armoniza muy bien con sushi y con quesos frescos.

## CATAS (1)

Fecha **13 de diciembre de 2017**
Catador Curso De Cata
Puntuación 91.0
Platos Pescado crudo, ahumado o cocinado. También cremas, sopas y quesos frescos.
Notas Vista
Amarillo pálido con reflejos verdosos.
Nariz
Explosivo en nariz, dominado por las notas de uva fresca, frutas exóticas y recuerdos de flores blancas. Delicado frescor cítrico.
Boca
Fresco, suave y amplio en boca. Con una acidez equilibrada, regala una retronasal marcada por las notas de fruta tropical
Visual Amarillo pálido, limpio, brillante
Olfato Intensidad media alta, con aromas a panadería a copa parada que va cambiando a flores blancas y cítricos cuando agitamos.
Boca Acidez que llena toda la boca.
Final intenso y persistente

Asociación Oenológica Cultural WINE Lovers CLUB DE CATAS TORREJON

## BOTELLAS SACADAS (1)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR |
|---|---|---|---|
| 13/12/17 | Consumido | | |