



VINO TINTO
PRODUCTO DE ESPAÑA



[CATALÀ](#) | [CASTELLANO](#) | [ENGLISH](#)

GÍNJOL 2023

DO COSTERS DEL SEGRE

NOTA DE CATA

Análisis visual

Vino tinto limpio y brillante, de color picota oscuro y profundo, con un ribete de notas azuladas intensas fruto de su juventud.

Capa alta prácticamente opaca con lágrima densa.

Un vino intenso y estructurado.

Análisis olfativo

En un primer momento destaca la fruta oscura, licorosa y confitada, moras y ciruelas sobre un fondo de hierbas mediterráneas, romero y lavanda.

A medida que se va abriendo marca más las especies; clave, pimienta negra, notas ahumadas y tostadas.

Un vino complejo y atractivo.

Análisis gustativo

Entrada potente, con cuerpo, de taninos bien integrados y acidez suave. Goloso y sabroso, buen equilibrio entre las notas de fruta y especias dulces.

Posgusto balsámico con el carácter varietal del syrah (fruta licorosa, aceituna negra y balsámicos).

Buena amplitud y larga persistencia en boca.

Maridaje

Ideal con cordero, caza, carnes rojas y guisos de cocción lenta.

Temperatura de servicio

Entre 15 °C y 17 °C.



CONSUMO RESPONSABLE



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Beba siempre con moderación.

INGREDIENTES

Uva, conservante (sulfitos), corrector de acidez (ácido tartárico).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

GÍNJOL 2023	100 ml
Valor energético	443 kJ
	106 Kcal
Grasas	ND
de las cuales	
Ácidos grasos saturados	ND
Hidratos de carbono	4,1 g
de las cuales	
Azúcares	0,7 g
Proteínas	0,3 g
Sal	ND

ND: No detectado.

SOSTENIBILIDAD

**COSTERS
DEL
SEGRE**
Denominació
d'Origen



PRODUCTO ECOLÓGICO CT/6341/P (Viticultor/a)
PRODUCTO ECOLÓGICO CT/7915/E (Bodega)
CERTIFICADO POR ES-ECO-019-CT

SOBRE LA EMPRESA



ANTONI GIRIBET | C/ VERGE DE L'HORTA, 16 | 25263 PREIXANA | LLEIDA

Tel: +34 650395341 | celler@antonigiribet.cat | www.antonigiribet.cat

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración del vino comienza en la vendimia y por lo tanto es muy importante que la uva llegue en buenas condiciones a la bodega. La primera clasificación se realiza a pie de finca escogiendo las uvas en estado de madurez óptimo y que no tengan granos verdes o en mal estado. El transporte, hacia la bodega, se realiza en el menor tiempo posible y con cajas de 20 kg para que la uva llegue en buenas condiciones.

Una vez en la bodega disponemos de depósitos de fermentación de acero inoxidable donde realizamos la fermentación de las diferentes variedades por separado a temperatura controlada entre 25/26 °C y remontados periódicos automatizados para obtener la extracción selectiva de los compuestos fenólicos de la piel y la pulpa, y aportar características específicas al vino como color, taninos, componentes de extracto y aromas.

VARIEDADES. 100% Syrah, de las fincas de la partida Mas de Mòra.

MACERACIÓN. 15 días en depósitos de acero inoxidable por separado a temperatura controlada entre 25/26 °C y remontados periódicos automatizados.

CRIANZA. 10 meses en barricas de roble francés a una temperatura constante entre 15 y 18 °C y humedad controlada.

PRODUCCIÓN. 3000 botellas aproximadamente.

GRADO ALCOHÓLICO. 15,5% Vol.

EMBOTELLADO. Principios de Septiembre del 2024.