



VINO TINTO
PRODUCTO DE ESPAÑA



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

MIL SONS 2023

DO COSTERS DEL SEGRE

NOTA DE CATA

Análisis visual

Vino tinto limpio y brillante, destaca el color picota intenso con ribete de tonalidades violáceas intensas, fruto de su juventud. Capa alta que denota una buena intensidad y estructura, con lágrima densa.

Análisis olfativo

En un primer momento destacan los aromas primarios de la fruta, cereza, ciruela y fruta oscura confitada. A medida que el vino se va abriendo salen notas elegantes de flores.

Con la oxigenación en copa salen especias dulces y notas ligeramente tostadas, canela y vainilla, fruto de la crianza en barrica.

Análisis gustativo

Entrada amplia y golosa. Elegante, untuoso y con un tanino fino y aterciopelado.

Posgusto persistente, amplio y redondo. Acidez elegante.

Se reafirman las notas que hemos notado en la fase olfativa, dando a entender que este es un vino franco y muy pulido.

Maridaje

Ideal para productos frescos elaborados con cocciones cortas.

Parrilladas de verdura, carnes y pescados a la brasa, pasta fresca, etc.

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

MIL SONS 2023	100 ml
Valor energético	438 kJ
	105 Kcal
Grasas	ND
de las cuales	
Ácidos grasos saturados	ND
Hidratos de carbono	4,1 g
de las cuales	
Azúcares	1 g
Proteínas	0,4 g
Sal	ND

ND: No detectado.

SOSTENIBILIDAD



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. 69% Tempranillo y 31% Cabernet Sauvignon, de la finca de la partida Piques.

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 y americano a una temperatura constante entre 15 y 18 °C y humedad controlada.

PRODUCCIÓN. 4800 botellas aproximadamente.

GRADO ALCOHÓLICO. 15,5% Vol.

EMBOTELLADO. Principios de Septiembre del 2024.