



VINO TINTO
PRODUCTO DE ESPAÑA



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

GLOPS 2024

DO COSTERS DEL SEGRE

NOTA DE CATA

Análisis visual

Vino tinto limpio y brillante de color picota oscuro, intenso y profundo, con un ribete de notas azuladas y atractivos matices violáceos.

Capa alta que denota una buena intensidad y estructura, con lágrima densa.

Análisis olfativo

En un primer momento destaca la fruta roja y negra confitada, fresa, moras, arándanos y frambuesas sobre un fondo de hierbas aromáticas.

A medida que se va abriendo salen notas elegantes de flores dulces como la rosa y el jazmín, además de ligeras notas tostadas.

Un vino complejo y atractivo.

Análisis gustativo

Entrada potente, con cuerpo. Elegante, untuoso con taninos bien integrados y acidez refinada.

Buena amplitud y larga persistencia en boca.

Maridaje

Ideal para platos potentes y sabrosos como cordero, carne de 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).

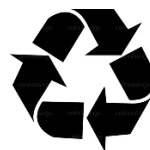
INFORMACIÓN NUTRICIONAL

GLOPS 2024	100 ml
Valor energético	456 kJ 109 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

**COSTERS
DEL
SEGRE**
Denominació
d'Origen



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. 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 12'5% Syrah y 12'5% Tempranillo de las fincas de la partida Mas de Mòra y 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. 15 meses en barricas de roble francés a una temperatura constante entre 15 y 18 °C y humedad controlada.

PRODUCCIÓN. 2400 botellas aproximadamente.

GRADO ALCOHÓLICO. 15% Vol.

EMBOTELLADO. Finales de Febrero del 2026.