

# Celistia - Tierra Blanco



## **Terroir en klimaat**

Kalkrijke leemgronden.

*Bodegas Costers del Sió* ligt in het westen van Catalunya, nabij de stad L rida ('Lleida' in het Catalaans), niet ver van de grens met Arag n. Het is een licht heuvelachtig gebied op zo'n 300 meter hoogte. De winter kan koud zijn, nachtvorst is geen uitzondering, de zomer is doorgaans warm tot zeer warm. Het domein bezit 80 hectare, verspreid over verschillende kavels.

## **Vinificatie**

Er wordt handmatig geplukt. De Viognier wordt begin september ge-oogst, de Macabeo is eind september aan de beurt. De druiven wordt slechts licht geperst om een bittertje te voorkomen. De alcoholische gisting vindt plaats op vaten van roestvrijstaal op een temperatuur van 16  C om frisheid en extracten optimaal te behouden.

## **Rijping**

De wijn rijpt niet op hout, maar krijgt wel een korte periode rust op fles.

## **De wijn**

De Celistia Tierra Blanco is helder bleekgeel van kleur met een lichtgroene zweem in het glas. De neus wordt onmiddellijk geprikkeld met tonen van perzik en tropisch fruit op een bed van geurige zomerbloemen. De wijn is rond, zacht en mondvollend. Uitgebalanceerde zuren en zacht fruit smaken naar meer en maken de afdronk gestructureerd en verfijnd. De wijn is droog, maar zeker niet t  droog en dat geeft de wijn een hoge plezierfactor mee.

## **Wijn & Spijs**

Heerlijk bij (gekookte) vis, starters en tapas, salades, gerechten uit de Aziatische keuken, Franse kazen, maar ook als aperitief...

- **HERKOMST:**  
Catalunya, Spanje  
D.O. Costers del Segre
- **OOGSTJAAR:**  
2017
- **Druivenrassen:**  
70% Viognier en  
30% Macabeo
- **ALCOHOLPERCENTAGE:**  
12,5%
- **INHOUD FLES:**  
75cl.
- **SLUITING:**  
Natuurkurk
- **DRINKEN:**  
Nu—2020
- **SERVEERTEMPERATUUR:**  
8 tot 10  C.
- **Artikelnummer:**  
61980

