

El vi

## Siós Pla del Lladoner

Chardonnay 2011

**É**s un vi blanc jove de la collita del 2011, amb una criança de cinc mesos sobre el seu propi solatge. És una pràctica enològica que se sol utilitzar amb vins elaborats amb mostos de bona qualitat de la varietat Chardonnay. El Siós Pla del Lladoner 2011 presenta un color groc palla lluminós i brillant. Aroma d'intensitat alta, molt subtil i elegant. Notes cítriques suaus, balsàmiques i amb records

de fruita tropical blanca. En boca és molt sedós i golós, amb un tacte avellutat. Omple la boca per la seva característica melosa i amb una bona persistència en el darrer gust. Està elaborat amb un 85% de Chardonnay i la resta amb altres varietats de raïm blanc de la finca. Fa un maridatge perfecte amb peixos amb salsa blanca i suau, com un llenguado amb salsa de crancs. Preu aproximat: 10 euros.



El celler elaborador: Celler Costers del Sió està situat en un paratge de la Ribera del Sió anomenat Flix reserva dels comptes d'Urgell (798-1413). La finca, propietat de la família Porciolet-Buixó, està situada a la comarca de la Noguera, al municipi de Balaguer, dins de la D.O. Costers del Segre, amb instal·lacions exemplars i alta tecnologia. Elaboren vins blancs i negres amb diferents varietats de raïms. El seu vi negre Siós Syrah criança 2010 va ser guardonat amb Medalla de Plata al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2012. Per a més informació: [www.costersio.com](http://www.costersio.com) i [www.girovi.cat](http://www.girovi.cat).



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**

Escola de  
Tastavins  
del Gironès