

{ CLOS PONS }

- COSTERS DEL SEGRE -

With the ancient name of the lands of L'Albagés, Clos Pons Sisquella restores white wine making in Les Garrigues.

Fresh, floral, nice and with an insolence touch, Sisquella is a white flower that stands out in a red wine area.

Powerful sweetness in the nose with notes of pineapple and lemon, ripe white fruit, toasty flavors and vanilla accents coming from a light ageing in French oak.

It is elegantly spiced with citric and very refreshing notes.

Sisquella

2013

GARNACHA BLANCA AND ALBARIÑO

- ◆ Vineyards in L'Albagés and La Pobla de Cérvoles
- ◆ 500-700 meters in altitude
- ◆ Hand harvested in 15 Kg. cases
- ◆ Garnacha blanca fermented and aged with battonage every 15 days in new french oak barrels for 4 months.
- ◆ Borgoña expresión bottle in 0,75 l.
Production 2013: 32.000 bottles
- ◆ Borgoña expresión bottle in 1,5 l.
Production 2013: 2.000 bottles
- ◆ ALC: 13,5%

TECHNICAL DATA

PRODUCT DESCRIPTION	UNITS PER CASE	CASE DIMENSIONS (CM)	CASE WEIGHT (KG)	CASE PER EURO PALLET	CASE PER STANDARD PALLET
SISQUELLA 0,75L	6	32,3 x 26,8 x 18,5	8,4	80	108
SISQUELLA GIFT BOX 1,5L	3	50,5 x 30,5 x 10,7	9,2	78	78

Vintage 2013

A year that began with a mild and temperate winter with a lack of the occasional frost on the ground, led to an early budding of the vines.

The spring, however, was characterized by unstable climate and more precipitation than usual, with certainly cooler temperatures until the summer.

The summer was dry and warm, as usual, but without any heat waves. It was predominantly windy coming from the Southeast and somewhat humid, which produced dew and intense fog during many days.

The year ended with stable, sunny and warm temperatures during September and October, which led to an excellent ripening of the grapes, especially for those in the long cycle.



PONS TRADICIÓ S.L.U.
www.grup-pons.com

L'ALBAGÉS - CATALONIA - SPAIN
clospons@grup-pons.com

tel +34 973 730525 fax +34 973 730515

{ CLOS PONS }

- COSTERS DEL SEGRE -

Con el antiguo nombre de las tierras de L'Albagés, Clos Pons Sisquella recupera la elaboración de vino blanco en Les Garrigues.

Fresco, floral, simpático y con un toque de atrevimiento, Sisquella es una flor blanca que destaca en una zona de vinos tintos.

Potente dulzor en nariz con notas de piña y limón, la fruta blanca madura también aparece en un momento posterior, así como los tostados y las vainillas provenientes de una ligera crianza en madera nueva de roble francés.

Es elegantemente especiado, con notas cítricas, y muy refrescante.

Sisquella

2013

GARNACHA BLANCA Y ALBARTIÑO

- ◆ Viñas en la población de L'Albagés y en La Poble de Cérvoles.
- ◆ 500-700 metros de altitud.
- ◆ Vendimia manual en cajas de 15 Kg.
- ◆ Fermentación y crianza de la Garnacha blanca durante 4 meses con battonage cada 15 días en barricas nuevas de roble francés.
- ◆ Botella borgoña expresión de 0,75 l.
Producción 2013: 32.000 botellas.
- ◆ Botella borgoña expresión de 1,5 l.
Producción 2013: 2.000 botellas.
- ◆ ALC: 13,5%

DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDADES POR CAJA	DIMENSIONES CAJA (CM)	PESO CAJA (KG)	CAJAS PALET EURO	CAJAS PALET ESTANDAR
SISQUELLA 0,75L	6	32,3 x 26,8 x 18,5	8,4	80	108
SISQUELLA ESTUCHE 1,5L	3	50,5 x 30,5 x 10,7	9,2	78	78

Vendimia 2013

Un año que inició con un invierno suave y temperado, sin las esporádicas heladas propias del terreno, lo que propició una brotación temprana del viñedo.

La primavera, sin embargo, estuvo presidida por tiempo inestable y más lluvioso que de costumbre, con periodos ciertamente frescos hasta el verano.

El verano fue seco y caluroso, como es habitual, pero sin canícula ni olas de calor y con predominio del viento del sudeste, algo más húmedo, propiciando rocíos matinales y cielos con neblina alta durante muchos días.

El año culminó con un septiembre y octubre estables, soleados y calurosos, lo que propició una excelente maduración de las uvas, especialmente las de ciclo largo.



{ CLOS PONS }

- COSTERS DEL SEGRE -

Amb l'antic nom de les terres de l'Albagés, Clos Pons Sisquella recupera l'elaboració de vi blanc a les Garrigues.

Fresc, floral, simpàtic i amb un toc d'atreuiment, Sisquella és una flor blanca que destaca en una zona de vins negres.

Potent dolçor en nas amb notes de pinya i llimona, la fruita blanca madura també apareix en un moment posterior, així com els torrats i les vainilles provinents d'una lleugera criança en fusta nova de roure francès.

És elegantment especiat, amb notes cítriques, i molt refrescant.

Sisquella

2013

garnatxa blanca i albariño

- ◆ Vinyes a la població de l'Albagés i a la Poble de Cérvoles .
- ◆ 500-700 metres d'altitud .
- ◆ Verema manual en caixes de 15 Kg .
- ◆ Fermentació i criança de la Garnatxa blanca durant 4 mesos amb battonage cada 15 dies en bótes noves de roure francès .
- ◆ Ampolla borgoña expresión de 0,75 l.
Producció 2013: 32.000 ampolles .
- ◆ Ampolla borgoña expresión d'1,5 l.
Producció 2013: 2.000 ampolles .
- ◆ ALC: 13,5%

DADES TÈCNIQUES

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITATS PER CAIXA	DIMENSIONS CAIXA (CM)	PES CAIXA (KG)	CAIXES PALET EURO	CAIXES PALET ESTÀNDARD
SISQUELLA 0,75L	6	32,3 x 26,8 x 18,5	8,4	80	108
SISQUELLA ESTOIG 1,5L	3	50,5 x 30,5 x 10,7	9,2	78	78

Verema 2013

Un any que va iniciar amb un hivern suau i temperat, sense les esporàdiques gelades pròpies del terreny, el que va propiciar una brotada primerenca de la vinya .

La primavera, però, va estar presidida per temps inestable i més plujós que de costum, amb períodes certament frescos fins a l'estiu .

L'estiu va ser sec i calorós, com és habitual, però sense canícula ni onades de calor i amb predomini del vent del sud-est, una mica més humit, propiciant rosades matinals i cels amb boirina alta durant molts dies.

L'any va culminar amb un setembre i octubre estables, assolellats i calorosos, el que va propiciar una excel·lent maduració del raïm, especialment en varietats de cicle llarg.

