La Bodega de SANUI es la única bodega de la Denominación de origen Costers del Segre, localizada en el municipio de Lleida.

Situada ante la colina de "Las Torres", presenta una gran belleza natural y riqueza de su ecosistema. La Propiedad es de una sola pieza, y cuenta con más de 10 Ha. de viña, de varias variedades de uva blanca y negra que rodean la Bodega, además de olivos y terrenos, ahora baldíos.

Se encuentra en una meseta, a una altura de unos 270 m., con suelos semi profundos, de textura argilo caliza y una buena composición mineral, propiedades ideales, para obtener una uva equilibrada y de muy buena calidad.

PETIT DE SANUI NEGRE



COS7ERS DEL SEGRE
Denominació d'Origen

Celler de SANUI

NUESTROS VINOS
VINOS DE LLEIDA



PREMIOS 2019 Baco ORO UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES

MEJOR NUEVA MARCA
al PETIT DE SANUI NEGRE 2019

PREMI COS7ERS DEL SEGRE MILLOR VI NEGRE JOVE

MEJOR VINO NEGRO JOVEN DE
LA D.O COSTERS DEL SEGRE
al PETIT DE SANUI NEGRE 2020

Celler de SANUI

lleidawine

www.cellerdesanui.com
Camí Torres de Sanui a Cerdera s/n
Telf. +34 973 42 81 63
Instagram: @celler_sanui
Mail: info@cellerdesanui.com



El Petit de Sanui - Blanco

VARIEDADES:
Macabeo
Riesling
Muscat
ANÁLISIS:
Graduación 12,50 % vol.
Acidez Total 6,24 gr/l (en H2T) pH 3,44
Acidez Volátil 0,40 gr/l
Dióxido de Azufre Total 73 mg/l
Azúcares Totales <0,2 gr/l
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8 °C.
NOTA DE CATA: De color amarillo brillante, su aroma es de fruta blanca madura (manzana y pera) y hierba de montaña (hinojo y tomillo). En boca es suave, ligeramente ácido, fresco y con buena estructura. largo, intenso y robusto.



Prat d'Hores - Blanco

VARIEDADES:
Macabeo
Riesling
Muscat de Frontignan
ANÁLISIS:
Graduación 12,80 % vol.
Acidez Total 3,95 gr/l (en H2T)
Acidez Volátil 0,61 gr/l
Dióxido de Azufre Total 112 mg/l
Azúcares Totales <0,2 gr/l
Tonalidad 4,759
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8 °C.
NOTA DE CATA: De color amarillo dorado intenso y paja, su aroma es de fruta de hueso muy madura (préssec y pera), caramelo tostado y pastelería. En boca es carnoso, estructurado, buena acidez y buena integración de la madera. Largo graso e intenso con retrogusto en boca.



Clos de Sanui - Garnacha

VARIEDADES:
Garnacha
ANÁLISIS:
Graduación 14,00% vol.
Acidez Total 5,49 gr/l (en H2T) pH 3,71
Acidez Volátil 0,63 gr/l
Dióxido de Azufre Total 51 mg/l
Azúcares Totales <0,3 gr/l
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16°C.
NOTA DE CATA: De color rojo grana con ribetes violeta, su aroma es de cono tura de fruto del bosque y fruitetes rojas ácidas. En la boca es suave, elegante, ligeramente ácido, taninos vivos y buena estructura. Su paso en boca nos recuerda de la variedad que proviene.



El Petit de Sanui - Negro

VARIEDADES:
Tempranillo
Merlot
Syrah
ANÁLISIS:
Graduación 13,50 % vol.
Acidez Total 4,80 gr/l (en H2T) pH 3,79
Acidez Volátil 0,73 gr/l
Dióxido de Azufre Total 42 mg/l
Azúcares Totales <0,3 gr/l
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16°C.
NOTA DE CATA: De color rojo rubi brillante, su intenso aroma de frutos rojos y cereza picota marca la madurez de la uva. En boca es intenso, potente, muy estructurado y con una ligera tanicitat debido a su juventud. Puesto-gusto sedos y muy largo.



Prat d'Hores - Negro

VARIEDADES:
Garnacha Negra
Merlot
Tempranillo (Tempranillo)
ANÁLISIS:
Graduación 14,50 % vol.
Acidez Total 4,80 gr/l (en H2T)
Acidez Volátil 0,79 gr/l
Dióxido de Azufre Total 111 mg/l
Azúcares Totales <0,3 gr/l
Tonalidad 9,490
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8 °C.
NOTA DE CATA: De color robé intenso, su delicado aroma de frutos rojos maduros y la compota de cereza picota que marca la madurez de la uva. En boca es intenso, potente, buena acidez, muy estructurado y con buen equilibrio de las maderas en que ha permanecido. Postgusto sedoso, harmónico y muy largo.



Vermut - Negro Amargo

VARIEDADES:
Macabeo
Garnacha Negra
ANÁLISIS:
Graduación 14,95% vol.
Acidez Total 5,23 gr/l (en H2
Azúcares Totales 121,17 gr/l
Massa de volumen 1,03
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 3 y 6 °C.
NOTA DE CATA: Racimos cultivados de forma tradicional en espaldera. Fermentados a temperatura controlada y adornados con infusión de ajenjo, hierbas, cortezas aromáticas y pieles de cítricos. Reposado entre 9 y 12 meses en antiguas barricas de castaño. Su paso en boca es elegante y equilibrado con dulzura



IUNAS - Blanco

VARIEDADES:
Macabeo Y Riesling
ANÁLISIS:
Graduación 13,00% vol
Acidez total 5,41 gr/l
Ácido acético 0,20 gr/l
Sulfuroso Total 142,00 mg/l
Azúcar residual 0,08 gr/l
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 5 y 7 °C.
NOTA DE CATA: Proveniente de la mezcla de dos variedades. Cada una de ellas aporta su característica fundamental. El Macabeo que le da suavidad al paladar y el aroma de frutas ácidas maduras (manzana y pera) y el Riesling que aporta la palidez de su color, la acidez y un paladar fresco, suave y afrutado.



IUNAS - Negro

VARIEDADES:
Garnacha Negra
Tempranillo
Merlot
ANÁLISIS:
Graduación 13,50% vol
Acidez total 4,75 gr/l
Ácido acético 0,62 gr/l
Sulfuroso Total 112,00 mg/l
Azúcar residual 0,80 gr/l
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16 °C.
NOTA DE CATA: Proveniente de la mezcla de tres variedades. La Garnacha, suavidad al paladar y el aroma de frutas rojas. El Tempranillo aporta acidez, color y paladar fresco, suave y afrutado. El Merlot que, además de su color rojo violeta, le da el cuerpo y la estructura.



IUNAS - Rosado

VARIEDADES:
Garnacha Negra
Tempranillo
ANÁLISIS:
Graduación 12,00% vol
Acidez total 5,34 gr/l
Sulfuroso total 124,00 mg/l
Azúcar residual: 0,40 gr/l
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 5 y 7 °C.
NOTA DE CATA: Proveniente de la mezcla de dos variedades adaptadas perfectamente a nuestras tierras desde hace mucho tiempo. Cada una de ellas aporta su característica fundamental. Mientras la Garnatxa Negra le da volumen y aroma el Temporanillo le aporta el color rojo característico.