

COSTADOR

METAMORPHIKA CHENIN BLANC | 2022
VIN0282-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A ROCKSTAR
ELEMENTO PRIMO	CHENIN BLANC
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	12.00
TAPPO	Tecnico



Vinificazione e Affinamento

Da viti di 62 anni piantate su terreni argilloso-calcarei e coltivate in biologico. Le uve vendemmate a mano, la macerazione dura una settimana, seguita dalla fermentazione in anfore di argilla con lieviti indigeni per 3-4 settimane a temperatura controllata. Il vino riposa sui lieviti per 5-6 mesi in botti di rovere francese usate. Nell'ultimo mese le botti vengono colmate e lasciate riposare. Non avviene alcun invecchiamento in botte. Non filtrato.

Descrizione Vino

Lo Chenin Blanc di Costador sorprenderà, poiché il naso "selvaggio" nasconde un gusto delizioso e complesso. Incontriamo note di mandorla e caramello, una piacevole affumicatura che segue un po' di legno per finire con una bella sapidità. Accoppiamento perfetto con formaggi, salmone grigliato e pulpo alla gallega.

