

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.

