

# COSTADOR

METAMORPHIKA MACABAU | 2021  
VIN0286-21

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>MACABAU</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona, Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.00</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Tecnico</b>



## Vinificazione e Affinamento

100% pelle Macabeau macerata per 6 settimane. Questo vino viene fermentato spontaneamente, utilizzando pratiche biodinamiche, non affinato e non filtrato.

## Descrizione Vino

Il Macabeu ha caratteristiche simili a tutti gli altri orange wine Costador: minerale, pietroso, fresco e complesso. È però più aromatico dell'altro ma non invadente. Ci sono mela, mandarino, pompelmo giallo e menta. Davvero delizioso. Un vino tra i più eleganti e degni di invecchiamento prodotti. Frutto rotondo, un po' ceroso, molto materico, molta arancia e pesca, fiori bianchi, spezie indiane, ma secco e una con una mineralità profonda.

