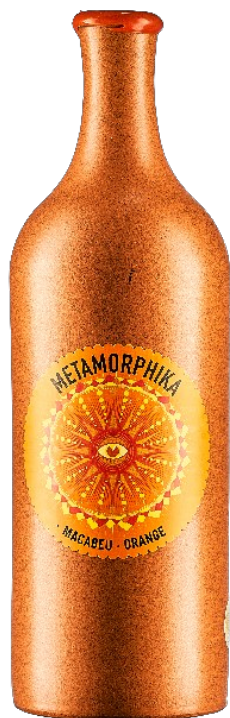


COSTADOR

METAMORPHIKA MACABAU | 2021
VIN0286-21

Scheda tecnica

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



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.

