

Costador

Metamorphika Amphora Sumoll Negro | 2018
VIN0288-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A ROCKSTAR
ELEMENTO PRIMO	SUMOLL NEGRE
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Libere Interpretazioni
ALCOL	13.00



Vinificazione e Affinamento

Uve di vecchie vigne vendemmiate a metà ottobre, diraspatura 50% e 50% senza. Nessuna pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica al 50% e 50% carbonica con uva diraspata. La fermentazione è controllata a bassa temperatura, rottura manuale del cappello, pressatura soffice appena prima di entrare in Tinajas (anfore di argilla).

Descrizione Vino

Il vino è giallo-arancio con riflessi dorati. Dolce, ma allo stesso tempo con un evidente sapore acidulo del vino ricorda la confettura fruttata, rivelando ricchi toni di arancia, pera e melone. Il retrogusto armonico e pieno si arricchisce con note di spezie. L'aroma del vino contiene note di albicocca, avvolte da sentori di agrumi, fiori e lievito. Poco dopo, sfumature di noci e frutta secca. Aromi di ciliegia e alcune note erbacee. Tannini leggeri.

