

# Costador

Metamorphika Amphora Trepat | 2019  
VIN0289-19

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>TREPAT</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona, Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.00</b>



## Vinificazione e Affinamento

La fermentazione avviene per 8 settimane (minimo) in anfore di argilla con controllo della temperatura; nessun pigeage o rimontaggi, il cappello viene mosso una volta al giorno e solo a mano. A fermentazione avvenuta, segue una seconda macerazione con le bucce per 3 mesi. Le anfore sono riempite fino all'orlo e tenute chiuse con piani in acciaio. Il vino trascorre 7 mesi sui lieviti con battonage settimanale. Il vino svolge la fermentazione malolattica totale e invecchia in anfore di argilla per 9 mesi. Non filtrato.

## Descrizione Vino

Il Trepat di Costador ha un affascinante colore viola. È un rosso di medio corpo, equilibrato e succoso. Aromi di ciliegia e lampone con un pizzico di cioccolato contribuiscono al suo stile elegante e vibrante. Di medio corpo, finale e tannino. Note intensamente affascinanti di ciliegia, cuoio, terra, spezie e lampone.



**ELEMENTO INDIGENO**