

# Costador

Orange De Noir Sumoll Negre E Xarel.lo Vermell| 2020  
VIN0292-20

## Scheda tecnica

<b>PAESE</b>	Spagna
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	SUMOLL NEGRE E XAREL.LO VERMELL
<b>COLORE</b>	Bianco
<b>PECULIARITÀ</b>	Varietà autoctona, Libere Interpretazioni
<b>ALCOL</b>	12.50



## Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono raccolte a mano, la fermentazione dura 6 settimane e avviene con lieviti indigeni prima in anfore, poi trasferiti in botti di rovere francese usate e semimuidi. Il vino trascorre circa 9 mesi sui lieviti con battonage settimanali. L'invecchiamento avviene in barriques nuove di rovere francese e barrique usate per 6 mesi. Non filtrato.

## Descrizione Vino

L'Orange de Noirs di Costador è tecnicamente un rosato anche se il colore ricorda un vino arancione chiaro. Profuma di agrumi, spezie e sentori di lievito. Al palato è più simile a un vino bianco con la sua fresca acidità, aromi di mela e la bella mineralità pietrosa, con lievi accenni di fumo e un po' di rovere.



**ELEMENTO INDIGENO**