

Costador

Comadellops Vermell | 2020
VIN0293-20

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A ROCKSTAR
ELEMENTO PRIMO	VERMELL
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Libere Interpretazioni
ALCOL	12.50



Vinificazione e Affinamento

Vendemmia manuale a fine settembre, la macerazione dura 1 settimana prima dell'inizio della fermentazione spontanea per 4 settimane in anfore di argilla. Invecchiato per 6 mesi e prima dell'imbottigliamento, viene trasferito in botti di rovere francese usate. Il vino trascorre altri 6 mesi sui lieviti con rimontaggi settimanali. Non filtrato.

Descrizione vino

Il vino è giallo-arancio con riflessi dorati. Profuma di albicocche, agrumi, con note floreali e sentori di frutta secca. Al palato colpisce la dolcezza del frutto ma allo stesso tempo sviluppa un evidente sapore acidulo che ricorda la confettura fruttata, rivelando ricchi toni di arancia, pera e melone. Il retrogusto armonico e pieno richiama note di speziate. Il vino si abbina a formaggi morbidi aromatici, dessert, dolci alla frutta e dolci

