

Costador Orange de Noirs

Вино Костадор Óранж де Нуár, оранжевое сухое

Страна: Испания

Регион: Каталония

Производитель: Costador Terroirs Mediterranis

Сорта винограда: Сумоль Негре

Крепость: 12 % об.

Особенность: ручной сбор, возраст лоз 67 лет, биодинамика и органика, гребнеотделение, ферментация в старых дубовых бочках объемом 228-300 литров

Выдержка: 6 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: янтарно-малиновый

Аромат: освежающий, яркий, раскрывается сочными оттенками малины, смородины, клубники, красного яблока и лепестками роз

Вкус: сочный, богатый раскрывается нотами клубники, малины, вишни, персика, красной смородины, дополненными сбалансированной, освежающей кислотностью в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: сочетается с насыщенными блюдами из белой и красной рыбы, азиатской кухней и мягкими сырами



Costador Metamorphika Xarello Brisat Orange

Вино Костадор Метамóर्फика Щарéлло Óранж, оранжевое сухое

Страна: Испания

Регион: Каталония

Производитель: Costador Terroirs Mediterranis

Сорта винограда: Щарелло

Крепость: 12 % об.

Особенность: ручной сбор, возраст лоз 60-110 лет, биодинамика и органика, частичное гребнеотделение, ферментация проходит в глиняном чане, мацерация на кожице 6-8 недель

Выдержка: 5 месяцев в старых дубовых бочках

Цвет: янтарный с золотистыми переливами

Аромат: многогранный, раскрывается тонами сухофруктов, орехов, сушеного инжира и цветов

Вкус: насыщенный, округлый, сбалансированный, раскрывается тонами яблочного и грушевого варенья, нектарина, печеного яблока и дыни в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: сочетается с десертами на основе сухофруктов, орехами и мягкими сырами



Metamorphika Brisat

Вино Метаморфика Бризат, оранжевое сухое

Страна: Испания

Регион: Каталония

Производитель: Costador Terroirs Mediterranis

Сорта винограда: Сумоль

Крепость: 13 % об.

Особенность: ручной сбор, возраст лоз 80 лет, мацерация 6 недель в глиняных амфорах по 2500 литров

Выдержка: 5 месяцев на дрожжевом осадке в глиняных амфорах и ещё 5-7 месяцев в старых бочках из французского дуба

Цвет: оранжево-жёлтый

Аромат: освежающий, элегантный, раскрывается нотами абрикоса, грейпфрута и сухофруктов

Вкус: хорошо структурированный, с низкой кислотностью, наполнен тонами сухофруктов, грейпфрута, апельсина и косточковых фруктов, продолжительное послевкусие с лёгкими пряными оттенками

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: подавать к морепродуктам, белой рыбе, блюдам из белого мяса, сырам.



Costador Metamorphika Sumoll Amphorae

Вино Костадор Метаморфика Сумоль Амфора, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Каталония, Конка де Барбера

Производитель: Costador Terroirs Mediterranis S.L

Сорта винограда: Сумоль Негре-100%

Крепость: 13 % об.

Особенность: биодинамика, возраст лоз 60-80 лет

Выдержка: ферментация целых гроздей в амфорах в течение 6-8 недель, мягкое прессование, выдержка в амфорах в течение 9 месяцев

Цвет: рубиновый

Аромат: элегантный, гармоничный, с нотами черных фруктов, оттенками специй, оттенками томатного листа, свеклы и травянистыми тонами

Вкус: сочный, насыщенный вкус с оттенками овощей, красных фруктов и минеральными оттенками в длительном послевкусии

Температура подачи: 15-17 °C

Гастрономия: сочетается с горячими мясными блюдами, ризотто, мясными закусками, сырами



Costador Terroirs Mediterranis — это больше, чем просто винодельня, это настоящее приключение. Винодел и исследователь Жоан Франке открывает для себя самые трудные места для выращивания винограда и пытается возродить на высокогорных участках почти вымершие сорта. Жоан Франке работает только с использованием органических и биодинамических методов. Он использует трудоемкие и сложные методы, такие как "Ancestral" для игристых или использование амфор для винификации и выдержки тихих вин.