



## ALEA VIVA 2018



**Productor:** Andrea Occhipinti

**Región:** Lazio

**Tipo:** Tinto

**Factor Funk:** Alto

**Sulfitos Totales:** Menor a 40 mg/l

**Producción anual (botellas):** 8,000

**Variedades:** Aleatico 50%, Greghetto Rosso 50%

**Viticultura:** Andrea practica una viticultura 100% orgánica en sus viñedos. Las viñas tienen entre 13 y 32 años de edad.

**Altitud:** 450

**Tipo de Suelo:** Volcánico.

**Vinificación:** Maceración en las cáscaras durante 15 días y fermentación espontánea con levaduras autóctonas en tanques pequeños de cemento. Absolutamente ningún aditivo químico o intervenciones de vinificación, con la excepción de una cantidad modesta de sulfitos que se agregan en la fase de embotellado.

**Notas de Degustación:** Este vino tinto perfumado está hecho con mucho cuidado y se nota en la complejidad que demuestra en nariz y boca. Por ejemplo, tiene simultáneamente notas de frambuesas, pimienta blanca y pétalos de rosa. De cuerpo medio, los mismos sabores fugaces y contrastantes aparecen en boca también. De acidez media alta, taninos presentes pero suaves y muy buena mineralidad. Este vino es un gran acompañante de la comida.

**Maridaje:** Un vino muy versátil para maridar. A nosotros se nos ha ocurrido maridarlo con platillos que tienen muchos niveles de profundidad como tajine o un cordero con ciruela, o un braseado coreano de costillas.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx  
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx