



## ROSSO ARCAICO 2018



**Nombre del productor:** Andrea Occhipinti

**Región:** Lazio

**Tipo de vino:** Tinto

**Factor Funk:** Alto

**Sulfitos Totales:** Menos de 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 cata:** Este vino tinto seco es delicado pero con personalidad. Tiene **zz** y en boca notas de cereza y violeta, en la nariz y en boca es vivaz con taninos suaves, mucha fruta y lindísima acidez.

**Maridaje:** La delicadeza y fuerza de este vino es perfecta para un buen pollo al horno o para una pasta clásica de la zona como el **calcio e pepe**.

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

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