



## MAGMA ROSSO 2017



**Nombre del productor:** Frank Cornelissen

**Región:** Sicilia

**Tipo de vino:** Tinto

**Factor Funk:** Alto

**Sulfitos Totales:** 5-30 mg/l

**Producción anual (botellas):** 1,500

**Varietades:** 100% Nerello Mascalese.

**Viticultura:** Se produce este "Grand Vin" solo en las mejores añadas, de las uvas de vides viejas (más de 100 años) sin injertos de un solo viñedo (contrada), Barbabecchi. Frank usa prácticas 100% orgánicas en el viñedo, pero realmente va mucho más allá de los requisitos mínimos para la certificación orgánica. Prácticamente todas las intervenciones y tratamientos en los viñedos se evitan siempre cuando sea posible. Esto incluye medidas como la labranza del suelo y los tratamientos con sulfato de cobre. Las uvas se cosechan a mano al final de la temporada para garantizar la madurez fenólica.

**Altitud:** 910

**Tipo de Suelo:** Suelo volcánico.

**Vinificación:** Las uvas son despalilladas y ligeramente prensadas. La fermentación es espontánea, utilizando solo levaduras indígenas. Después de 60 días de maceración, el vino se transfiere a grandes tanques de epoxi (2500-7000 litros) elegidos por su neutralidad. El objetivo es permitir que los vinos sean lo más expresivos posible del terroir.

**Notas de cata:** Este es un vino serio que es simultáneamente poderoso, delicado y preciso. Las viejas viñas de Nerello Mascalese utilizadas para hacerlo producen uvas concentradas con aromas profundos de frutos rojos. En el paladar, la singularidad del Etna brilla ya que la mineralidad volcánica es inconfundible. Fruta, tierra, tanino y acidez forman un equilibrio perfecto que requiere de concentración ininterrumpida al degustar este vino especial.

**Maridaje:** Con carnes silvestres como venado, faisán, o pato. También sería delicioso con un corte de carne añejada.

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

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