



MUNJEBEL ROSSO FEUDO DI MEZZO (FM) 2017



Nombre del productor: Frank Cornelissen

Región: Sicilia

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Alto

Sulfitos Totales: 5-30 mg/l

Producción anual (botellas): 2,500

Variedades: 100% Nerello Mascalese.

Viticultura: Las uvas de vides viejas (más de 40 años) de un solo viñedo (contrada), Feudo di Messo, sottana, se utilizan para producir este vino. 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: 580

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: Las uvas con las que se hizo este vino provienen de un solo viñedo en las faldas del volcán Etna. Es de nariz y sabor intenso, con notas de frutos oscuros, hierbas y campo. En boca, la tierra volcánica se percibe muy claramente junto con los sabores de la uva concentrados y maduros debido a la edad de las vides. Sin embargo, al ser de clima frío, todo esto se contrarresta con una acidez y frescura notables. Es un vino estructurado y fuerte.

Maridaje: Chuletas de cerdo o costillitas de cordero o con un pan con tuétano.

www.vinosenteros.mx

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