



## MUNJEBEL ROSSO MONTE COLLA (MC) 2017



**Nombre del productor:** Frank Cornelissen

**Región:** Sicilia

**Tipo de vino:** Tinto

**Factor Funk:** Alto

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

**Producción anual (botellas):** 2,000

**Variedades:** 100% Nerello Mascalese.

**Viticultura:** Las uvas de vides viejas (más de 70 años) de un solo viñedo (contrada), Monte Colla, 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:** 760

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

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