



SUSUCARU ROSSO 2019



Nombre del productor: Frank Cornelissen

Región: Sicilia

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Alto

Sulfitos Totales: 5-30 mg/l

Producción anual (botellas): 35,000

Varietades: 85% Nerello Mascalese; 15% Nerello Cappuccio, Minella Nera, Allicante Bouschet, Minella Bianco.

Viticultura: Las uvas de vides viejas (más de 50 años) de seis viñedos (contradas) están mezcladas 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: 620

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 epoxy (2500-7000 litros) elegidos por su neutralidad. El objetivo es permitir que los vinos sean lo más expresivos posible del terroir.

Notas de cata: A diferencia de sus hermanos mayores, este vino es de cuerpo medio, no tan robusto ni profundo. Por lo mismo la mineralidad y acidez características del Etna aquí brillan acompañadas de frutos rojos frescos y unos taninos de uva perfectamente calibrados. Si te gustan los vinos tintos de Jura, te gustarán estos. Recomendamos servirlo ligeramente frío.

Maridaje: Risotto de hongos, pollo al horno, un confit de pato con lentejas

www.vinosenteros.mx

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