



LUGANA CEMENTO 2018



Productor: Azienda Agricola Marangona

Región: Lombardia

Tipo: Blanco

Factor Funk: Alto

Producción anual (botellas): 1,200-1,800

Variedades: 100% Turbiana.

Viticultura: La viticultura de la bodega Marangona es 100% orgánica. Las vides que aquí crecen oscilan entre los 30 y 35 años de edad. Alessandro las cosecha en dos tandas: la primera mitad a mediados de septiembre y la segunda mitad a mediados de octubre, cuando las uvas están plenamente maduras, permitiéndole crear vinos con acidez fresca pero con el cuerpo y complejidad que vienen con la madurez.

Altitud: Para Lugana, es más importante estar en las llanuras, donde el suelo es más rico en arcilla que en las colinas.

Tipo de Suelo: Suelo con más del 40% de arcilla caliza.

Vinificación: Degustar Lugana Cemento junto a Lugana «Tre Campane» es una exploración fascinante del impacto de las decisiones tomadas por un enólogo. Las mismas uvas de los mismos viñedos se utilizan en ambos vinos, pero la vinificación es completamente diferente. En el caso de Lugana Cemento, el vino se fermenta con las pieles a baja temperatura, más en forma de infusión que de maceración. Este proceso presta la estructura tánica y los aromas seductores que definen este vino contemplativo. La fermentación se realiza en cemento, seguido de otros 8-10 meses en cemento para refinamiento antes de embotellar el vino.

Notas de Degustación: Al igual que sus hermanos de Lugana, goza de una frescura increíble, distinto a ellos, al estar fermentado en concreto, tiene una nariz y boca mucho más seca y compleja. Perfecto para adeptos de los vinos naturales o para quienes normalmente beben tinto y les gusta un buen cuerpo en sus blancos.

Maridaje: El maridaje clásico de Lugana es con pescados de agua fresca. Como el Lugana Cemento tiene más cuerpo y complejidad que el Lugana típico, también iría bien con preparaciones más complejas (de mantequilla con alcaparras, por ejemplo), sushi, aguachiles, ensalada con una vinagreta atrevida.

www.vinosenteros.mx

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