



## CHIANTI RISERVA 2015



**Nombre del productor:** Azienda Agricola Antico Borgo di Sugame

**Región:** Toscana

**Tipo de vino:** Tinto

**Factor Funk:** bajo

**Producción anual (botellas):** 1,200-2,400

**Varietades:** 100% Sangiovese

**Viticultura:** Producido solo en vendimias selectas, el Borgo Sugame Chianti Classico Riserva proviene principalmente de frutas cultivadas en viñedos extremadamente viejos en una sola parcela en el viñedo de la finca de Sugame. Estas vides producen algunos de los Sangiovese extraídos más concentrados que se encuentran en la región del Chianti Classico. Todos los vinos producidos en Sugame están certificados como orgánicos y siguen las prácticas tradicionales de vinificación y vinificación de la región del Chianti Classico. Las uvas se cosechan a mano.

**Altitud:** 500 metros.

**Tipo de suelo:** El suelo es predominantemente suelo de arena y cal, con un pequeño porcentaje de arcilla.

**Vinificación:** En las mejores añadas cuando se produce Chianti Riserva, el vino se fermenta durante 12-18 días en depósitos de acero, utilizando levaduras nativas presentes en las pieles de las uvas. La fermentación maloláctica se realiza en barriles de roble esloveno, donde el vino madura durante los 12 meses siguientes. Se envejece durante 2 meses más en las cubas de acero y 2 meses más en la propia botella. Los vinos de Sugame no se manipulan de ninguna manera con aditivos ni intervención de ningún tipo una vez que las uvas llegan a la bodega.

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

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