



MUNJEBEL BIANCO



Productor: Frank Cornelissen

Región: Terre Siciliane IGP

Tipo: Blanco

Factor Funk: Medio

Sulfitos Totales: 15 - 50 mg/l

Producción anual (botellas): 10,000

Variedades: 50% Carricante, 50% Greco

Viticultura: El viñedo se encuentra en el valle norte del volcán Etna. Su filosofía agrícola se basa en comprender la complejidad y las interacciones de la naturaleza. Las vides tienen más 30 años y se encuentran en un sistema de conducción *alberello*. El rendimiento es de 300 gr a 600 gr por cepa. Vendimia manual.

Altitud: 220

Tipo de Suelo: Volcánico

Vinificación: La maceración y la fermentación ocurren al mismo tiempo durante 3 días usando levaduras indígenas. El vino envejece en tanques de epoxi neutro durante 16 meses y se filtra ligeramente (pp 0,8 micras) antes de embotellar.

Notas de Degustación: Es un vino blanco que nació con la intención de ser vino naranja por aquello de la maceración y fermentación, pero al final el productor se inclinó por hacer un vino blanco más fino e inspirado en los vinos francés. Por lo tanto, vamos a encontrar un vino blanco seco de cuerpo medio con estructura presente pero suave, los aromas son elegantes y complejos, pero a la vez sutiles, manzana amarilla, fruta de hueso, algunos frutos tropicales, ligeramente herbal y oxidativo, muy mineral que nos recuerda al suelo volcánico.

Maridaje: Definitivamente es un vino que se disfruta con alimentos, se recomienda dejarlo airear por unos minutos para su mayor disfrute. Acompaña muy bien platillos a base de pescados y mariscos asados con alguna salsa base de mantequilla o tomate. Arroces, cerdo confitado.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx