



VINO BIANCO NO.73



Nombre del productor: Viteadovest

Región: Marsala - Mazara del Vallo

Tipo de vino: Blanco

Factor Funk: Medio

Variedades: Grillo y Catarratto

Tipo de Agricultura: Natural y ecológica

Viticultura: La principal herramienta del campo es la observación, de ahí apostar por seguir el ritmo de la Naturaleza y dar vida a técnicas de cultivo con la mirada puesta en la tradición y la experimentación. De tal modo se eligió mantener el pasto de invierno y realizar abono verde antes del verano. Desde 2018 la empresa esta certificada como ecológica. La vendimia se hace manual durante los primeros 10 días de septiembre.

Altitud: 80 – 100 metros

Edad de las vides: 30 – 40 años

Vinificación: Maceración con hollejos durante 10 – 15 días. Fermentaciones espontaneas con levaduras indígenas. Sin adición de sulfitos y aditivos químicos. Envejece en barricas de varios tamaños. Vino "Perpetuum" obtenido a partir de una base de vino renovada año tras año con la adición de nuevas añadas.

Notas de cata: Un vino blanco seco con perfil oxidativo y alcohol presente. En aroma nos recuerda a cascara de cítricos, flores secas, frutos secos como las almendras, nuez moscada y miel. Es un vino muy complejo

Maridaje: Por su grado alcohólico y su ligero amargor puede ser un buen aperitivo. Acompaña muy bien platillos con mucho sabor y especiado, un ejemplo. El mole negro.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx