



VENDEMMIA TARDIVA RABBIOSA 2015



Nombre del productor: Azienda Agricola Marangona

Región: Lombardia

Tipo de vino: Postre

Factor Funk: Medio

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

Variedades: 100% «Turbiana» o Trebbiano di Lugana.

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: Dada la cosecha tardía de la uva, el vino contiene un nivel de azúcar residual más alto que sus homólogos secos. Alessandro busca equilibrar la dulzura con el refuerzo de la acidez y la mineralidad, un regalo de las raíces profundas de los viñedos de más de 50 años en el viñedo más antiguo de Marangona. El vino es fermentado y envejecido en acero para permitir a este complejo vino una expresión clara y precisa.

www.vinosenteros.mx

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