



ANCESTRALE



Productor: Sebastian Van de Sype
Región: Emilia Romagna
Tipo: Espumoso
Factor Funk: Medio
Producción anual (botellas): 4,000
Variedades: 100% Grasparossa di Castelvetro

Sulfitos: 15 a 50 mg/1

Viticultura: Se trabaja con la mínima intervención posible. La edad de las vides es de aproximadamente 15 años con una exposición Este Sur Oeste. La recolección de uva es manual. **Altitud:** 130-240 metros.

Vinificación: Se despalillan los racimos, posteriormente se rompe sutilmente de las uvas para que finalmente se maceren las pieles con el mosto. La fermentación inicia en tanques de acero inoxidable provocado por una "pie de cuva" ya inoculado con levaduras indígenas, antes de terminar con la fermentación total del mosto, se deja intencionalmente azúcar residual y se embotella para terminar la fermentación en la misma y generar gas carbónico.

Notas de Degustación: Es un vino tinto espumoso refrescante que en aroma recuerda a frutos negros como las zarzamoras y las cerezas. Es un vino que en el paladar pudiera ser un poco más complejo, pero sin llegar a ser pesado o robusto.

Servicio: Se recomienda tener el vino frío entre 10 y 14 C para limitar su expresión aromática. Marida muy bien con platillos con mucho sabor y algunos más especiados como el mole.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx