



PITHOS ROSSO DOC VITTORIA ANFORA



Productor: COS

Región: Sicilia

Tipo: Tinto

Factor Funk: Alto

Sulfitos Totales: 35 mg/l

Producción anual (botellas): 12,500

Variedades: 40% Frappato 60% Nero D'avola

Viticultura: COS practica la agricultura 100% orgánica en sus viñedos. A pesar de tener una latitud más al sur de la del África del Nord, la cosecha se produce tarde. Debido al suelo pobre en nutrientes, la madurez fenólica ocurre muy tarde en la temporada, a menudo no hasta mediados de octubre. Las uvas se cosechan a mano a medida que las parcelas maduran.

Altitud: 290

Tipo de Suelo: Arenisca y caliza

Vinificación: Las uvas se prensan ligeramente y se despalillan, luego ambas variedades se transfieren a un tanque de concreto para mezclarlas. El mosto y las cáscaras se maceran por una semana. Luego se transfiere al ánfora con todas las cáscaras. La fermentación se produce en el ánfora, que solo está cubierta con una tela de algodón para reducir el CO2 y evitar la entrada de insectos y polvo. Una vez que se completa la fermentación, el ánfora se sella con una tapa de acero. Durante los próximos 6 a 8 días, el ánfora se abre diariamente para batirlo (batonnage) para que el CO2 escape. Después de eso, el vino se deja reposar en silencio, con degustaciones cada dos o tres semanas para medir la evolución del vino. En abril, los vinos de las distintas ánforas se combinan en un solo tanque y se dejan reposar juntos durante dos o tres meses antes del embotellado.

Notas de Degustación: En nariz, este vino arroja muchos aromas de flores herbáceas y fruta fresca, especialmente frutos rojos. En el paladar, no pierde esta característica jugosa sin embargo, se contrarresta con gran acidez y mineralidad. Un vino seco y aterrizado.

Maridaje: Carnes o verduras al grill, chuletón de cerdo, un corte grueso de pez espada con alcaparras.

www.vinosenteros.mx

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