



VINOS ENTEROS
COS_RAMI



Productor: COS

Región: Sicilia

Tipo: Naranja

Factor Funk: Bajo

Sulfitos Totales: 35 mg/l

Producción anual (botellas): 25,000

Variedades: 50% Inzolia, 50 %Grecanico

Viticultura: COS sigue prácticas orgánicas y biodinámicas en sus viñedos: sin productos químicos, fertilizantes o pesticidas de ningún tipo, solo atención, observación y trabajo duro, siempre correspondiente a los ciclos lunares. Las uvas de este vino provienen de viñedos en Fontane y Bastonaca, vides entrenadas por sistema Guyot. La vendimia se realiza a mano.

Altitud: 230

Tipo de Suelo: Arenisca y caliza

Vinificación: Fermentación espontánea con levadura indígena en tanques de cemento.

Maceración de aproximadamente 15 días para extraer color, textura, aromas y sabores de las uvas para crear un robusto vino naranja. Después de este punto, el vino se transfiere a tanques de cemento donde se deja madurar y después se embotella.

Notas de Degustación: Es un blanco tranquilo, seco, con taninos ligeros por la maceración muy mineral. Los aromas recuerdan a fruta tropical madura, fruta de hueso y algunas almendras que nos indica que este vino tiene un ligero perfil oxidativo.

Maridaje: Al ser un vino blanco con carácter acompaña platillos con mucho sabor. Podría acompañar muy bien desde un cerdo laqueado hasta un Mole rojo de Oaxaca.

www.vinosenteros.mx

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