



VINOS ENTEROS
COS_Spumante



Productor: COS

Región: Sicilia

Tipo: Espumoso

Factor Funk: Bajo

Sulfitos Totales: 35 mg/l

Variedades: 100% Frappato

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 Ánfora. Para la segunda fermentación se agrega mosto de una añada anterior y ocurre dentro de la botella. Después de un más de un año de crianza en botella ocurre el degüelle y no se filtra y es Zero Dosage.

Notas de Degustación: Es un vino espumoso seco y ligeramente rosado con una burbuja suave y presente. Los aromas recuerdan a fruta tropical madura, algunos frutos rojos y algunas almendras que nos indica que este vino tiene un perfil oxidativo.

Maridaje: Al ser un vino espumoso donde su vino base es a partir de uvas tintas sin duda nos da la posibilidad de acompañarlo con gran variedad de platillos, sobre todo aquellos que tengan mucho sabor y textura. Cerdo en Pipián rojo, Machamanteles, Curry verde, Arroces fritos y espaciados como en la cocina asiática.

www.vinosenteros.mx

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