



MUNJEBEL ROSSO ETNA ROSSO DOP



Nombre del productor: Frank Cornelissen

Región: Sicilia

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Alto

Sulfitos Totales: 5-30 mg/l

Producción anual (botellas): 12,000

Variedades: 100% Nerello Mascalese.

Viticultura: Las uvas de vides viejas (más de 60 años) de cuatro viñedos (contradas) están mezcladas para producir este vino. Frank usa prácticas 100% orgánicas en el viñedo, pero realmente va mucho más allá de los requisitos mínimos para la certificación orgánica.

Prácticamente todas las intervenciones y tratamientos en los viñedos se evitan siempre cuando sea posible. Esto incluye medidas como la labranza del suelo y los tratamientos con sulfato de cobre. Las uvas se cosechan a mano al final de la temporada para garantizar la madurez fenólica.

Altitud: 620

Tipo de Suelo: Suelo volcánico.

Vinificación: Las uvas son despalilladas y ligeramente prensadas. La fermentación es espontánea, utilizando solo levaduras indígenas. Después de 60 días de maceración, el vino se transfiere a grandes tanques de epoxi (2500-7000 litros) elegidos por su neutralidad. El objetivo es permitir que los vinos sean lo más expresivos posible del terroir.

Notas de cata: Este es un vino aromático, profundo y seco que no niega su terruño. Con notas de frutos rojos y hierbas silvestres, parecería más oscuro de lo que es. Sin embargo, al probarlo y notar la mineralidad y acidez, sorprende su frescura y vivacidad. Es un poco más estructurado que el Susucaru pero igual de juguetón.

Maridaje: Chuletas de cerdo o costillitas de cordero o con un pan con tuétano.

www.vinosenteros.mx

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