VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Vino Bianco No. 73

Productor: Viteadovest

Terre Siciliane IGT

100% Grillo, Catarratto · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 14.5 %

Edad de vides: 30 - 40 años

VITICULTURA:
La principal herramienta del campo es la observación, de ahí apostar por seguir el ritmo de la Naturaleza y dar vida a técnicas de cultivo con la mirada puesta en la tradición y la experimentación. De tal modo se eligió mantener el pasto de invierno y realizar abono verde antes del verano. Desde 2018 la empresa esta certificada como ecológica. La vendimia se hace manual durante los primeros 10 días de septiembre.

VINIFICACIÓN:
Maceración con hollejos durante 10 – 15 días. Fermentaciones espontaneas con levaduras indígenas. Sin adición de sulfitos y aditivos químicos. Envejece en barricas de varios tamaños. Vino "Perpetuum" obtenido a partir de una base de vino renovada año tras año con la adición de nuevas añadas.



NOTAS DE CATA:

Un vino blanco seco con perfil oxidativo y alcohol presente. En aroma nos recuerda a cascara de cítricos, flores secas, frutos secos, almendras, nuez moscada y miel. Es un vino muy complejo.

MARIDAJE:

Por su grado alcohólico y su ligero amargor puede ser un buen aperitivo. Acompaña muy bien platillos con mucho sabor y especiado como el mole negro.