



CUSUMANO SYRAH IGT 2020

Syrah



CUSUMANO

Palermo
SICILIA, ITALIA

Etna
SICILIA



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La bodega Cusumano hace sus vinos en Partinico, en la provincia de Palermo bajo la denominación Sicilia. Esta joven bodega fue creada en 2001 y tiene una producción cada año alrededor de las 2,500,000 botellas. Hay más de quinientas hectáreas de viñedo, distribuidas en áreas geográficas muy diferentes, desde Ficuzza en la zona de Palermo hasta San Giacomo no lejos de Caltanissetta, desde Monte Pietroso hasta Alta Mora por las laderas del Etna, desde Monreale hasta Pachino, donde se encuentra la sede que actúa como el centro operativo de toda la empresa.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo granate intensa. En nariz, aromas a frutos rojos y especias, así como notas de cárnicos o embutidos y una ligera nota de chocolate amargo. En el retrogusto se confirman los aromas de bayas y especias. Maridaje ideal con platillos de cordero, desde cocina libanesa hasta una barbacoa.



Vinícola / Enólogo:

Cusumano
Mario Ronco



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Syrah



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Despallado y maceración en frío de los hollejos por dos días a 5°C, fermentación a 26°-28°C con frecuente remontados y bazuqueos, malo láctica en acero y permanencia sobre las pieles por al menos cinco meses, le sigue afinamiento en botella.