Convertible Rojo

Vinos Pijoan
Cabernet Sauvignon + Barbera + Nebbiolo
Valle de Guadalupe y San Vicente
2022
-

Viñedo:
Cabernet Sauvignon y Barbera provienen de San Antonio de las Minas, área más cercana en línea recta al océano Pacífico. Gracias a esto, es la primer sección en recibir las brisas marinas matinales que refrescan nuestros valles así que suele tener un clima templado. Suelo franco arenoso. Edad de las viñas: 10-15 años.
El Nebbiolo proviene del valle de San Vicente, de los viñedos de Llano Colorado, cuyos suelos franco arcilloso rojos aportan gran concentración.

Fermentación:
Las uvas se fermentaron junto con una pequeña proporción de uva blanca (Colombard), en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 26 a 30° C, dejándose con los hollejos por un total de 12 días a 20 días.

Añejamiento:
16 meses, barrica americana, húngara y francesa de segundo uso.
Los distintos lotes se añejaron en barricas americanas por separado durante 4 meses, mezclándose y añejándose juntos por 6 meses más (total 10 meses añejamiento en barrica).

Nota de Cata:
Vino tinto de color rojo cereza con reflejos violáceos, que muestra aromas marcados a frutos rojos: zarzamora y cereza negra; notas de crianza como: torrefactos; café, cacao, chocolate oscuro y orozuz. En boca se muestra como un vino poderoso con buen ataque y gran cuerpo, equilibrado, con taninos maduros muy presentes pero amables y con buena persistencia. Un vino poderoso, con buen ataque y gran cuerpo; su buena acidez facilita maridarlo con todo tipo de carnes y platillos bien condimentados.

Maridaje:
Carnes horneadas, salteadas o a las brazas, de res, borrego o puerco, con salsas especiadas, platillos bien condimentados, quesos añejos duros. Comida mexicana: Tacos de carnitas, mole negro, tamales.

Temperatura de servicio recomendada: 16° a 18° C
% Alcohol: 13.7%