

## Convertible Rojo

Vinos Pijoan

Ruby Cabernet + Barbera + Nebbiolo + Colombard.

Valle de Guadalupe, San Vicente y Llano Colorado.

-

Código de Barras #: 0634041299439

-

### Fermentación:

Ruby cabernet (50%), Nebbiolo (30%), Barbera (12%), Colombard (8%).

Ruby Cabernet y Barbera provienen del Valle de San Vicente, de los viñedos de Llano Colorado, cuyos suelos franco arcilloso rojos aportan gran concentración. Nebbiolo y Colombard provienen del Valle de Guadalupe, de viñedos de colinas con suelos de origen granítico, que aportan estructura. Las uvas tintas 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:

10 meses, barrica americana 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 maridarlos con todo tipo de carnes y platillos bien condimentados.

Maridaje:

Carnes horneadas, salteadas o a las brasas, 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

Guarda: 5 a 7 años después de la cosecha

% Alcohol: 13.9%