Leonora 2020
Vinos Pijoan
Valle de Guadalupe
Cabernet Sauvignon + Merlot

Leonora fue nuestro primer vino (la primera añada se hizo en 1999) y es, naturalmente, nuestra insignia.

Elaboración
Mezcla clásica de Cabernet Sauvignon (55%) y Merlot (45%) provenientes de viñedos localizados en la parte norte del Valle de Guadalupe (C.S) y de San Antonio de las Minas (M), VDG, Baja California. Cosechado a mano. Ambas variedades fermentan por separado, en tanques pequeños de acero inoxidable de 2,000 litros, a una temperatura de 26 a 30° C, dejándose con los hollejos por un total de 18 a 30 días, dependiendo del año. Prensado en prensa de canasta de madera con una presión máxima de 200 bares.

Añejamiento:
12 a 18 meses en barricas de roble francesas, húngaras y americanas de las cuales la mitad son de primer uso y la mitad son de segundo uso.

Nota de cata:
Leonora es un vino de gran cuerpo y expresión aromática, con muy buena capacidad de guarda, sin embargo se presenta sutil en boca con textura aterciopelada y amable. Vino tinto de color rojo granate con reflejos rubí, que muestra gran complejidad aromática y larga evolución en copa. Complejo en nariz inicia por notas frutale: frutos rojos y negros maduros; abre con notas de crianza con torrefactos a cacao, café, tabaco y nueces, y finaliza con especiados, así como notas de madera y cueros. En boca se muestra como un vino de muchas capas, pulido con textura aterciopelada que evoluciona lentamente en la copa. Recomendamos dejarlo respirar.

Maridaje:
Cortes de carne de res al carbón, horneadas o salteadas, cordero al horno, animales de caza; pescados grasos: atún o salmón; quesos añejos. Comida mexicana: Cabrito al horno o barbacoa de borrego, carnitas de puerco, chicharrón, moles fuertes etc.

Guarda: 10 a 15 años después de la cosecha.
% Alcohol: 13.8