

Leonora

Vinos Pijoan

Valle de Guadalupe

Cabernet Sauvignon + Merlot

-

Código de Barras #: 0634041299477

-

Elaboración

Cabernet Sauvignon (55%) y Merlot (45%) provenientes de viñedos localizados en la parte norte del Valle de Guadalupe, Baja California. Un porcentaje de Cabernet Sauvignon proviene del Valle de La Grulla. Los dos varietales se 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 12 a 30 días.

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:

Vino insignia de la casa. Vino tinto de color rojo granate con reflejos rubí, que muestra gran complejidad aromática y larga evolución en copa. En nariz inicia por notas frutales en la que predominan: frutos rojos maduros, frutos secos y frutos negros; continúan notas de crianza que detonan torrefactos a cacao, café, tabaco, nueces y vainilla, y finalizando con especiados, así como notas de madera, cuero y ahumados. En boca se muestra como un vino con muchas capas, elegante con textura aterciopelada que evoluciona lentamente en la copa. Con gran cuerpo, redondo, equilibrado y con taninos maduros y aterciopelados que quedan en larga permanencia en boca.

Maridaje:

Cortes de Carnes 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.

Temperatura de Servicio Recomendada: 16° a 18° C

Guarda: 10 a 15 años después de la cosecha.

% Alcohol: 13.8