



Doménica

2022

Vinos Pijoan

Garnatxa + Syrah + Cabernet Sauvignon

Valle de Guadalupe

-

Nota de Cata:

Nuestro vino más versátil. Vino tinto de color rubí de matices cereza, con aromas a frutos rojos confitados: fresas con crema, frambuesa, así como cerezas confitadas, mostrando además unas ligeras notas de crianza: clavo, canela, vainilla, chocolate oscuro. Un agradable balance entre un tanino sutil y refrescante en boca, con un buen cuerpo ejemplificando el carácter de nuestros valles. En boca se aprecia como un vino de cuerpo medio, limpio, equilibrado y pulido con taninos suaves y aterciopelados, con una gran persistencia en el retrogusto.

Viñedo:

Tempranillo y Syrah provenientes del viñedo Pasini en San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe. Es la zona del valle más cercana al océano Pacífico. Debido a su cercanía con el mar, el clima tiende a ser mas templado a lo largo del año. El Tempranillo es de vides de 25 años y el Syrah es un viñedo joven, con menos de 10 años de edad. Parcela manejado de forma familiar y manual.

Tipo de suelo: Franco arenoso

Riego: Sí - por goteo

Cabernet Sauvignon proviene de un viñedo vecino en San Antonio de las Minas, con similitudes sobre todo en tipo de suelo y humedad. Son vides de 15 años de edad.

Elaboración:

Los distintos varietales se fermentan por separado en pequeños tanques de acero inoxidable de 2,000 litros a una temperatura de 24° a 28° C, manteniéndose con los hollejos por 12 a 15 días. Posterior a la fermentación se deja iniciar la FML a su ritmo y después pasa a reposar en barricas húngaras y francesas de segundo uso por 12/16

meses.

Añejamiento:

12/16 meses en barrica de roble francesa, húngara y americana de segundo uso.

Maridaje:

Muy versátil en maridajes. Platillos especiados, carnes salteadas, pollo, pato o puerco con salsas frutales o con salsas ligeras, atún sellado; quesos añejos duros; quesos azules. Comida mexicana: Cecina de res, moles ligeros, chiles rellenos o en nogada.

Temperatura de Servicio Recomendada: 16° a 18° C.

% Alcohol: 13.8