

Doménica

Vinos Pijoan

Garnatxa + Syrah + Cariñena

Valle de Guadalupe

-

Código de Barras #: 0634041299453

-

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. La Garnatxa, la cuál buscamos que sea la más expresiva en la mezcla, proviene de un viñedo en el Valle de La Grulla, con suelo de tipo limo-arenoso, cuya producción no rebasa las 5 toneladas por hectárea.

El Syrah proviene del mismo viñedo en el Valle de La Grulla.

Añejamiento:

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

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. 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.

Maridaje:

Muy versátil en maridajes. Platos 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.

Guarda: 5 a 7 años después de la cosecha.

% Alcohol: 13.8