

Paula

Vinos Pijoan

Zinfandel + Merlot + Syrah (maceración carbónica)

Tinto joven

-

Código de Barras #: 0634041299422

-

Elaboración:

Una parte del Zinfandel y la totalidad del Merlot se fermentaron juntos en tanque de acero inoxidable a 18° C durante 25 días, semejante a la fermentación de un vino blanco con el fin de preservar los aromas frutales. Zinfandel (70%), Merlot (20%). Los dos varietales provienen de viñedos del Valle de Guadalupe (B.C), de más de 25 años de edad, con suelos de tipo limo-arenosos que favorecen la presencia de notas frutales. El Syrah, que marca el 10% de la mezcla, se fermentó con maceración carbónica. Una vez finalizada la fermentación, se integraron los dos tipos de vinos y se añejaron en barricas durante 5 meses.

Nota de Cata:

Vino tinto de verano, joven, de color rojo sangre con matices magenta, muy aromático, que muestra notas frutales intensas: frambuesa, cereza, fresas silvestres, jamaica, ciruela roja, mostrando además ligeras notas de crianza: vainilla, chocolate claro. En boca se aprecia como un vino ligero, limpio, muy agradable, con una acidez vibrante con taninos muy suaves y aterciopelados.

Maridaje:

Paella, pastas y pizza maridan a la perfección con este vino. Canapés o entradas, verduras crudas o salteadas; pollo a las brasas, quesos cremosos. Comida mexicana: Huachinango a la veracruzana, pollo en cacahuete, milanesas, picadillo, cochinita pibil, postres.

Temperatura de servicio recomendada: 10° a 12° C

Guarda: 4 años después de la cosecha.

% Alcohol: 13.0%