



Paula

Vinos Pijoan

Merlot (70%) + Grenache y Syrah en fermentación carbónica (30%)

Valle de Guadalupe + La Grulla

2023

Tinto joven

Alcohol: 13.2%

pH: 3.4

Fermentación maloláctica: 100%

Fermentación: Espontánea durante 6 días antes de inocular con levadura neutra. La fermentación carbónica del Grenache y Syrah fue 100% espontánea. Depósito de acero inoxidable.

Maceración: Una semana.

Crianza en barrica: Seis meses en barricas de tercer uso.

SO₂ total: 60 ppm

Viñedo:

Merlot: Viñedo Enkanto, San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe, B.C. Desde 2020 en conversión orgánica. Este viñedo tiene el raro privilegio del acceso al agua en el Valle de Guadalupe, lo cual se refleja en vides sanas, vigorosas y una tipicidad varietal poco común en el perfil habitual de los vinos del valle. Este Merlot se expresa con un color profundo, acidez marcada y una fruta fresca dominada por frambuesas.

Edad de las vides: 16 años

Tipo de suelo: Mezcla de arcilla roja y arena, con buena retención de humedad.

Riego: Sí

Cosecha: A 22.5° Brix, para preservar acidez y evitar notas de fruta confitada. Cosecha manual.

Grenache y Syrah: Viñedo Santo Domingo, Valle de La Grulla / Ejido Uruapan

Valle agrícola al sur de Ensenada, con un clima mediterráneo más marcado que el Valle de Guadalupe: mañanas con niebla constante y mayor precipitación invernal. Las vides tienen aproximadamente entre 20 y 25 años. En años recientes, esta zona ha sufrido escasez de agua, lo que se refleja en una mayor concentración de sabores frutales y una nota salina característica en el perfil del vino.

Grenache: Suelo arenoso y poroso, con buen drenaje. **Syrah:** Misma parcela, pero en una loma, con suelo igualmente poroso pero más granítico y con menor exposición solar.

Proceso de vinificación:

El Merlot se cosecha manualmente y pasa la noche en cámara fría a 6 °C. Al día siguiente se despalilla y se traslada a un tanque de acero inoxidable, donde realiza fermentación espontánea durante 6 días, permitiendo la expresión del viñedo. Posteriormente se inocula con levadura neutra para controlar el final de la fermentación.

El Grenache y Syrah se cosechan y se colocan en racimo entero dentro de un tanque cerrado de acero inoxidable para iniciar la **fermentación carbónica**, un proceso asociado con los vinos Beaujolais franceses.

Las uvas fermentan enteras en un ambiente de dióxido de carbono generado por el propio peso de los racimos, que libera el jugo de los racimos inferiores y da inicio a la fermentación alcohólica. En ausencia de oxígeno, las levaduras pasan a respiración anaeróbica, lo que permite una fermentación enzimática **dentro de la baya**.

Co-fermentación espontánea en carbónica durante 11 días en tanque cerrado. Después se prensa y se mezcla con el Merlot antes de pasar a crianza de 6 meses en roble neutro.

Notas de cata:

Vino tinto joven y relajado, color rojo sangre con destellos magenta. Muy aromático, con inclinación hacia fruta fresca. Taninos bajos y una **ligera nota salina** que resalta los sabores característicos de la fermentación carbónica.

Mora ácida, cereza confitada, frambuesa, musgo.