

## Silvana

Vinos Pijoan

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc + Moscatel

Vino blanco

-

Código de Barras #: 0634041299415

-

Descripción corta:

Vino blanco seco, fresco con aromas exuberantes a frutas tropicales, flores, manzana y miel. Ideal como aperitivo.

Las tres uvas provienen de viñedos localizados en el Valle de Guadalupe (Baja California), con producciones por hectárea de menos de 8 toneladas. Tanto Chenin Blanc como Moscatel provienen de viñedos con suelos de origen granítico, muy pobres y con buen drenaje; Sauvignon Blanc se produce en un viñedo con suelo de tipo limo - arenoso.

Fermentación:

Se hace cosecha en puntos diferentes de maduración de la uva, para adquirir un equilibrio entre acidez, azúcar y sabores. Las uvas de la primera cosecha son cosechadas entre 19° y 22° Brix de madurez. Se hará una segunda y en algunos años, tercera cosecha con grados más altos de brix para tener más aromas y sabores. Son mantenidas por 24 hrs en nuestro cuarto frío a menos de 6 grados centígrados. Después de molerse y prensarse las uvas, el jugo resultante se mantiene por 24 a 48 hrs a 4° C y se clarifica por gravedad en forma natural. El jugo, una vez perfectamente limpio, se inocula con una levadura que promueva la formación de aromas y se mantiene el proceso de fermentación a 18° C por 20 a 25 días, hasta que se agote totalmente el azúcar residual.

Produce un vino blanco seco con gran expresividad aromática y vibrante acidez.

Añejamiento:

Sin añejamiento en barrica.

Nota de cata:

Vino blanco seco de color amarillo pajizo verdoso. Muy fresco con aromas marcados a flores blancas: jazmín, flor de azahar, y frutas: guayaba, guanábana, maracuyá y manzana verde, así como notas cítricas, miel y hierba fresca. En boca se aprecia como un vino blanco seco, refrescante con una marcada acidez natural brillante. Balanceado. Invita a un segundo, tercer y cuarto trago. Fácil de beber, vino glou glou evidente, y versátil de maridar. Ideal para mariscos y conchas que recuerdan la nata Ensenada, pero también es versátil gracias a su buena acidez hacia platillos con más grasa, como un taquito de barbacoa de borrego o unos tacos de pescado.

Temperatura ideal de servicio: de 10 a 12 grados centígrados.

Guarda: 3 a 5 años después de la cosecha % Alcohol: 12.7%