



Convertible Rosa

Vinos Pijoan

Zinfandel (60%), Grenache (23%)

Valle de Guadalupe, viñedo Jimenez y viñedo Bibayoff

2024

Vino rosado

-

Viñedo:

Zinfandel: Viñedo Bibayoff, Valle de Guadalupe, B.C. Viñedo plantado a inicios de los setentas. Estas parcelas son de temporal (sin riego) lo que fomenta el crecimiento más profundo de sus raíces para encontrar agua en el subsuelo lo que a su vez se refleja en uva con mayor concentración de sabores, aromas y complejidad.

Tipo de suelo: Arena francosa.

Grenache: Viñedo Sandoval, Calafia, Valle de Guadalupe, B.C. Viñedo icónico de Grenache manejado por varias generaciones por la familia de Don Olegario Sandoval. Vides viejas plantadas en arena; en la parte norte del Valle de Gdpe, cerca de la cascada del arroyo Guadalupe.

Proceso:

Vino rosado de baja intervención. Maceración pre fermentativa de únicamente 3 hrs en nuestro cuarto frío a 6°C. Se co fermentan los jugos, después de permitir la sedimentación natural de sólidos por 24 hrs. Se deja fermentar de forma espontánea por 5 días para permitir la expresividad del viñedo. La fermentación se llevó a cabo a bajas temperaturas (14° a 16° C) durante 15 días dejando que subiera su temperatura cuando quedaba en el mosto alrededor de 30 Brix. El vino se mantuvo en acero inoxidable a temperaturas de 20 a 25° C durante 2 meses con el fin de precipitar por gravedad los sólidos y levaduras. No se estabilizan tartratos, para no perder aromas, por lo que algunas botellas pueden presentar precipitados de tartratos.

- % Alcohol: 12.5%
- Maloláctica: 70%
- Fermentación: Tanque de acero inoxidable cerrado.
- Maceración: 3 hrs.
- Añejamiento en barrica: No.
- SO2: 50 ppm en total

Nota de cata:

Vino rosado seco, de un brillante color palo de rosa. Su lado juvenil y veraniego de acidez vibrante hace una armonía con su ligera nota salina característica del Valle de Guadalupe. Convertible Rosa es un rosado con carácter, haciendo de él un vino excepcional como aperitivo y para experimentar con una amplia gama de maridajes. Su perfume invita a un día de playa. Frutal y floral, abunda en frutos rojos jóvenes principalmente frambuesa, arándano y fresa; paleta helada de grosella y una marcada presencia de jamaica con un final de violetas.

Bomba festiva de color neón.

En maridajes nuestra recomendación predilecta son los antojitos mexicanos callejeros, especialmente los tacos al pastor, con piña arriba, limón y sal, o una quesadilla de chicharrón prensado.