

Convertible Rosa

Vinos Pijoan

Zinfandel-Grenache

Valle de Guadalupe

Vino Rosado

-

Código de Barras #: 0634041299446

-

Fermentación:

Maceración pre fermentativa de 24 a 48 hrs en nuestro cuarto frío a 6°C. Se fermentan los claros de Zinfandel y Grenache juntos, después de permitir la sedimentación de sólidos por 24 hrs. 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 3° Brix. El vino se mantuvo en acero inoxidable a temperaturas de 20 a 25° C durante 2 meses con el fin de precipitar los sólidos y levaduras. Con el fin de no perder aromas se decidió no estabilizar para tartratos, por lo que algunas botellas pueden presentar precipitados de tartratos.

Añejamiento:

Sin añejamiento en barrica.

Nota de cata:

Vino rosado seco, de intenso color nectarina-fucsia neón brillante. Su lado juvenil y veraniego de acidez vibrante hace una armonía melódica con su textura corpulenta y 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.

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

Guarda: 3 a 5 años después de la cosecha

% Alcohol: 13.0%