

CARMEN MARIA

Vinos Pijoan

Valle de Guadalupe

Petit Sirah + Cabernet Sauvignon

-

Código de Barras #: 0634041299521

-

Descripción corta:

Producimos únicamente cuatro barricas de Carmen María: 3 de Petite Sirah y 1 de Cabernet Sauvignon. El resultado es un vino de gran cuerpo, redondo, equilibrado, con taninos maduros y muy larga persistencia. Un vino que no olvidarás fácilmente.

Mezcla:

Petite Sirah (75%); Cabernet Sauvignon (25%). Las dos variedades, fueron plantadas hace más de 25 años; provienen de viñedos localizados en la parte norte del Valle de Guadalupe, Baja California. El Cabernet Sauvignon (CS) está en la parte alta de una pequeña colina de suelos de origen granítico, los cuales favorecen la formación de vinos con aromas intensos y buena carga tánica. De igual forma, el tipo de suelos de las viñas de donde se obtuvo Petite Sirah (PS) son de tipo limo arenoso en donde destaca las notas frutales de la uva.

Elaboración:

Se fermentaron por separado en tanques pequeños de acero inoxidable de 2,000 litros a una temperatura de 26 a 30° C, dejándose con los hollejos por un total de 25 días (P.S.) a 35 días (CS). Este tiempo de maceración prolongado hace que el vino tenga un perfil más intenso y expresivo. Los añejamientos largos permiten el paso prolongado en barrica sin que esta última se vuelva la protagonista. Ahí, el carácter fuerte del vino se irá puliendo a la par que su expresión se vuelve más compleja. Añejado por 24 meses en barricas de roble americano de primer uso.

De este vino se producen solo 4 barricas (1,150 botellas).

Nota de Cata:

Vino tinto brillante de color rubí oscuro con reflejos violáceos, que muestra una gran complejidad aromática, en la que predominan: cereza negra, zarzamora, frutas secas: dátiles, ciruela pasa; marcadas notas de crianza como son: cacao, chocolate oscuro, torrefactos, café, tabaco, nueces, vainilla y especias: pimienta, clavo de olor, así como notas de madera, cuero y ahumados. En boca se nota como un vino de enorme cuerpo, con muchas capas, que evoluciona lentamente en la copa, redondo, equilibrado, con taninos maduros, aterciopelados y con muy larga persistencia.

Maridaje:

Cortes de carne de res al carbón, horneadas o salteadas, cordero y lechón al horno, animales de caza; pescados grasos: atún o salmón; quesos añejos. Comida mexicana: Cabrito al horno o barbacoa de borrego, carnitas de puerco, birria; mole especiado o almendrado etc.

Temperatura de servicio recomendada: 16 a 18° C

Guarda: 10-17 años después de la cosecha.

% Alcohol: 13.9