

Collage Tinto

Vino Pijoan

2023

Tempranillo + Syrah

Vino tinto

•Alcohol: 13.6%
•Maloláctica: 100%
•Fermentación: Por lotes individuales. Espontánea por 4 días antes de inocularse con levadura. Tanque de acero inoxidable.
•Maceración: 7 días.
•Añejamiento en barrica: 12 meses en barrica de segundo uso (húngara, francesa y americana)
•Bâtonnage: No.
•SO2: 60 ppm en total
•Filtrado: 1 filtración a micrage medio-abierto (9.0 - 4.0)

<u>Viñedo y ficha técnica:</u>

Tempranillo y Syrah provenientes del viñedo Pasini en San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe. Es la zona del valle más cercana al océano Pacífico. Debido a su cercanía con el mar, el clima tiende a ser mas templado a lo largo del año. El Tempranillo es de vides de 25 años y el Syrah es un viñedo joven, con menos de 10 años de edad. Parcela manejado de forma familiar y manual.

Tipo de suelo: Franco arenoso

Riego: Sí - por goteo

Estas uvas suelen dar vinos con un perfil corpulento, y generalmente se busca mayor extracción y una cosecha un tanto tardía para generar vinos intensos. En nuestra mezcla, buscamos una extracción balanceada de fruta y taninos a través de una fermentación parte molida y parte a racimo entero que aportará de su raspón una frescura y delgadez en boca, resaltada por el especiado y ahumado perfil de sus uvas. elaborar un vino expresivo en aromas pero en un perfil de su personalidad más jovial. Para ellos, cosechamos en el punto exacto que su maduración llega a tener suficiente azúcar, pero sin perder la acidez natural de la uva. El resultado es un vino con buena acidez, complejo, de perfil frutal contrastado con su lado especiado.

Tipo de suelo: Arenoso
Irrigación: Sí
Edad de las vides: 15+