

VINO PELÓN

2025

Valle de Guadalupe, viñedo de la finca Vinos Pijoan.

Mezcla del rancho: Syrah + Grenache + Moscato Giallo + Misión.

% Alcohol: 12.7%

pH: 3.32

Maloláctica: 100%

Fermentación: Acero inoxidable

Contacto con pieles: 10 días. Parte en semi carbónico.

Roble: 6-8 meses en roble neutro.

SO2: 5 ppm al embotellado

Filtración: No filtrado ni clarificado.

Viñedo pequeño, plantado despacio y con paciencia desde 2002, bajo una mirada de agricultura regenerativa. El viñedo está ubicado en El Porvenir en Valle de Guadalupe, a unos 3 km del mar, beneficiándose de la brisa marina pacífica matutina. Con menos lluvia que otras partes del valle, hemos ido transitando hacia variedades que saben aguantar la sed: Misión, Grenache y Moscatel han respondido especialmente bien. Esta transformación constante hace que cada vendimia llegue con su propio carácter.

Nos interesa balancear el ecosistema y construir un suelo vivo con lo que tenemos: incorporamos plantas nativas entre las hileras para atraer insectos benéficos y polinizadores, dejamos materia orgánica como cubierta del suelo, sembramos abonos verdes y aplicamos composta hecha de los subproductos de cada cosecha.



Por la producción limitada de nuestras cepas propias, la mezcla incluye un porcentaje de Grenache de vides vieja proveniente del norte del Valle de Guadalupe, del productor y amigo de hace mucho tiempo: Olegario Sandoval.

Suelo: Aluvión — mezcla de granito temperizado y arcilla.

Riego: Mínimo, en déficit hídrico.

En bodega:

La madurez está equilibrada por el tiempo de cada varietal, donde Syrah y Moscatel maduran antes que el Grenache y Misión. Esta decisión de cosecha se basa en la personalidad joven, sabrosa y fresca de la uva recién madura, el pH más bajo y, principalmente, en la amenaza inminente que representan las ardillas para la fruta.

Mezcla de racimo entero y uva despallada. Fermentación espontánea en acero inoxidable con maceración semicarbónica y diez días de contacto con hollejos. El trabajo en bodega es de mano suave: remontados ligeros una vez al día y más cortos pero aireados durante la parte más activa. La fermentación alcohólica terminó en poco más de dos semanas; la maloláctica llegó sola unos días después. El vino reposó en barricas neutras entre 6 y 8 meses para integrarse. Se embotelló sin filtrar, sin clarificar, sin estabilizar, con 5 ppm de SO₂ al momento del embotellado.

Nota de cata:

Un vino ejemplar del carácter de Baja California. Profundo, complejo y con mucho carácter, el field blend muestra sus diferencias y sus alianzas: fruta roja brillante y jugosa acentuada por un toque de salinidad que viene del estrés hídrico de nuestras vides, un rasgo que le da energía y presencia aromática. Es un vino que tiene cosas que decir pero que no te abruma — versátil en la mesa, especialmente con comida que goce de un buen sazón. Su espectro va de lo frutal a lo especiado, hasta llegar a un ahumado suave, con un final persistente que se abre y se transforma en la copa como una buena conversación que se alarga más allá de la medianoche.