



Collage Blanc

Vinos Pijoan

Chardonnay + Chenin Blanc

2024

Vino blanco

- % Alcohol: 13%
- pH: 3.2
- Fermentación: Parcialmente espontánea, fermentación en barrica de roble francés neutro.
- Maceración: no
- Malolactica: 100%
- Añejamiento en barrica: Cinco meses en barricas de roble americano y francés de tercer uso.
- Bâtonnage: 1 cada 30 días
- SO2: 60ppm total.
- Filtración: 1 filtración con micra abierta (30 - 10)

Chardonnay: 90%

Enkanto Viñedo, San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe, B.C. Desde el 2020 está en conversión orgánica. Este viñedo tiene buen acceso a agua lo que se traduce en plantas vigorosas y saludables. T

Edad de las viñas: 16 años

Tipo de suelo: Mezcla de arcilla y arena. Buena retención de humedad.

Irrigación: Si

Se cosechó a 23° brix, fue un año con mayor notoriedad de la acidez y menos porcentaje de uva expuesta al sol. Cosechado a mano.

Chenin Blanc: 13%

Proveniente del Viñedo Bibayoff, ubicado en el Valle de Guadalupe. La familia Bibayoff son descendientes de las familias rusas Molokanas que se asentaron en el Valle de Guadalupe a principios del siglo XX. Sus viñedos son, a nuestro parecer, de los más emblemáticos de la región.

Edad de las viñas: 30 años.

Tipo de suelo: Granítico arenoso.

Irrigación: Parcialmente de temporal (sin riego)

Ficha técnica:

Vino blanco seco con cinco meses de añejamiento en barrica, mezcla de Chardonnay y Chenin Blanc del Valle de Guadalupe.

El día de la cosecha, las uvas son mantenidas por 24 hrs en nuestro cuarto frío a menos de 6° centígrados. Después de molerse y prensarse las uvas, el jugo resultante se mantiene por 24+ hrs a 10° C y se clarifica por gravedad en forma de sedimentación natural. Una vez que precipite lo suficiente se trasiega para iniciar la fermentación a 18° C en tanque de acero inoxidable unos días antes de pasar a barrica en donde terminará su fermentación. Hace fermentación espontánea por 6 días, permitiendo la expresión del viñedo, previo a ser inoculado con una levadura neutra para controlar el final de su fermentación la cual sucede en las barricas en las que añejará posteriormente, dándole un reposo sobre sus lías. Buscando tener expresión de sus lías presente en el perfil del vino, se realiza un trabajo de incorporación a través del *bâtonnage*, las cuales otorgan notas lácticas y textura.