

Vino Pelón ZINFANDEL 2019

Vinos Pijoan

Zinfandel

Valle de Guadalupe.

-

Código de Barras #: 634041299422

-

Fermentación:

Cosechado a mano. Macerado por 6 días con remontado ligero, manual (sin bomba).

El Zinfandel genera mucha extracción, preferimos manejarlo de forma delicada.

Prensado antes de terminar fermentación alcohólica. Clarificado a partir de varios trasiegos para separarlo de las partes pesadas. Embotellado sin filtrar.

Añejamiento:

Añejado por 6 meses en barrica neutral.

Nota de Cata:

Vino tinto de color violeta intenso. Expresa zarzamora en todas sus presentaciones. Zarzamora fresca, en mermelada, pay de zarzamora. Vino de intensa frutalidad, acidez brillante, característica del Zinfandel. Perfil invernal, con notas ahumadas a chimenea y climas fríos. Tierra mojada y lluvia. Perfecto para comer y compartir.

Maridaje:

Borrego, platos especiados, cachete de res, pastas con queso, queso francés cremoso apestoso.

Temperatura de servicio recomendada: 16° a 18° C

% Alcohol: 14.9%