

Coordenadas FR

Vinos Pijoan

Carignan + Grenache

Proveniente de nuestro viñedo en Felluns, Roussillon, Francia.

(42o45'57"N; 2o29'02"E)

-

Código de Barras #: 0634041299453

-

Sólo en México se puede experimentar con algo así: producto bi nacional con un ideal poco convencional de la denominación de origen. Uvas provenientes de nuestro pequeño viñedo en Francia (3 has), en donde están plantados Carignan y Grenache de vides viejas (1910-1950). Es un vino que ensambla la elegancia de los vinos franceses con la voz enológica de los vinos bajacalifornianos.

Elaboración:

Los distintos varietales se fermentan por separado en pequeños tanques de acero inoxidable de 2,000 litros a una temperatura de 24° a 28° C, manteniéndose con los hollejos por 10 a 15 días. Se presan buscando un perfil en equilibrio con frutalidad y buena extracción de taninos para darle complejidad.

El vino con fermentación alcohólica terminada, se envían vía marítima en tanques de 1,000 lt en invierno para llegar al puerto de Ensenada y a nuestra vinícola a principios de la primavera. Después de reposar por separado 2 a 3 meses en barrica, se mezclan. La mezcla de los varietales, su añejamiento en barrica y embotellado se lleva a cabo en nuestra bodega en el Valle de Guadalupe, México.

Añejamiento:

12 meses en barrica de roble francesa, húngara y americana de segundo uso.

Nota de Cata:

Envolvente en boca, taninos pulidos y bonita acidez característica de los vinos franceses. Roussillon tiene un clima bastante similar al Valle de Guadalupe, por lo cual encontramos muchas similitudes en cuanto a su expresión aromática y en sabores muy frutales y especiados. Vino redondo muy agradable, complejo que muestra aromas florales: violetas, frutales: cereza, crème de cassis, grosella, seguidos de notas a pimientas, canela y cardamomo.

Maridaje:

Muy versátil en maridajes. Ideal para beber mientras se empieza a cocinar con algunos aperitivos en la mesa. Pizzas de horno, quesos cremosos, platillos con nueces, mantequilla, carnes salteadas. Comida mexicana: chile relleno, picadillo, milanesa de res, enfrijoladas.

Temperatura de Servicio Recomendada: 16° a 18° C.

% Alcohol: 13.2