Árbol de Fuego 2025, Silvana Pijoan.
Valle de Guadalupe, Baja California, México.



—— .✦ Rosado mezcla de dos parcelas: Zinfandel y Colombard de viñas viejas de temporal en El Porvenir, junto con Grenache plantado sobre arena en la zona norte del Valle de Guadalupe. Un vino enfocado en frescura y sencillez, buscando reflejar la influencia costera dentro del generoso perfil de Baja California.

- Viñedo/s: Valle de Guadalupe (El Porvenir + Calafia)
- Productora: Silvana Pijoan
- Alcohol: 12.8%
- pH: 3.20
- Maloláctica: 100%
- Fermentación: Cofermentación. Acero inoxidable.
- Maceración: Una noche.
- SO_2: 10 ppm al embotellar
- Filtración: Sin filtrar. Sin clarificar.

Detalles de bodega:

Nota de producción: La temporada 2025 trajo una maduración temprana y dispareja en el Zinfandel, provocando menos rendimiento y pérdidas por pasificación. Como resultado, el Colombard tomó un papel más presente dentro de la mezcla en esta añada.

La cosecha se decide principalmente por acidez más que por azúcar o madurez. La fruta de cada parcela se cosecha a mano y pasa una noche en maceración por separado antes de prensarse; se mezcla después en jugo para continuar la fermentación juntos.

El prensado es con prensa de canasta, haciendo que el color aparezca poco a poco durante el proceso. El Zinfandel aporta color, acidez y energía, mientras que el Grenache de esta parcela suele ser mucho más ligero, sutil y pálido en expresión, posteriormente brillando en notas de frutos de hueso. Su fermentación más lenta también se beneficia de fermentar junto con las otras variedades. Después de la fermentación, el vino puede permanecer sobre sus lías durante un periodo prolongado antes de asentarse naturalmente. Dependiendo de la añada, las lías se reincorporan mediante bâtonnage antes del embotellado. Se pueden agregar hasta 10 ppm de SO_2 al embotellar.

Viñedos:

Grenache — Viñedo Sandoval, Calafia
De 30 a más de 50 años plantado sobre arena en la zona norte del Valle de Guadalupe. La familia Sandoval ha trabajado esta variedad por generaciones, viendo pasar distintas épocas, mercados y maneras de entender el vino y la vid. Ubicada en la zona norte del Valle de Guadalupe, su suelo es arenoso y limoso con buen acceso a agua y mantos friáticos más extenso debido a su cercanía al cause del arrollo Guadalupe. Riego: Sí

Zinfandel & Colombard — Viñedo Bibayoff, El Porvenir
Vides viejas de temporal (sin riego) sobre suelos de granito arenoso y arcilla. Maduración tardía, concentración de aromas-sabores y tendencia a pH bajo. La familia Bibayoff desciende de las comunidades rusas molokanas que llegaron al Valle de Guadalupe a principios del siglo XX con la premisa de poblar y cultivar la tierra, y 100 años después continuan la tradición. Edad de las viñas: 50+ años (plantadas en 1972).

Concepto:

Árbol de Fuego es el primer vino del proyecto independiente de Silvana Pijoan, segunda generación de Vinos Pijoan, la vinícola familiar fundada por su padre, Pau Pijoan, en 2002. Un proyecto donde la expresión de distintas voces siempre ha sido parte esencial del trabajo. A través de este vino, Silvana explora una expresión más suave del Valle de Guadalupe, enfocándose en la acidez, la textura y una complejidad sutil dentro de una región normalmente asociada con potencia y madurez.