

JULIUS

Vinos Pijoan

Nebbiolo, Valle de la Grulla

2017

-

Descripción corta:

En el 2017 decidimos explorar el perfil del Nebbiolo dentro de su carácter mexicano. Produjimos únicamente cinco barricas de Julius. Nos entregó un vino escultural, floral y profundo. De varias capas. se muestran primero los aromas a frutas como: cerezas, grosella, zarzamora, seguidos de notas herbales como, rosas, violetas, tabaco y tierra húmeda. La producción fue de solo 5 barricas (1416 botellas).

Viñedo:

Suelo arenoso poroso, con buen drenaje. Proveniente del rancho Santo Domingo localizado en el Valle de La Grulla, al sur de Ensenada (la antigua Ruta del Vino). Valle caracterizado por tener mejores lluvias y ser más templado que el Valle de Guadalupe. A 6 km del mar. Este Nebbiolo fue injertado en pies de Chenin Blanc de viñas viejas de 1980. Injertar es un proceso lento que requiere paciencia y práctica. Las plantas de vid que se encuentran en el viñedo son candidatas a recibir un injerto cuando no son rentables o cuando no son apropiadas para determinado sitio. Las plantas de vid que serán injertadas deben estar sanas y relativamente jóvenes. Las raíces profundas aportan al vino estructura, complejidad y mayor concentración de azúcares y sabores.

Cosechado a mano.

Elaboración:

Se fermentó en lote pequeño, en un tanque de acero inoxidable de 2,000 litros a una temperatura de 26 a 30° C, dejándose con los hollejos por 14 días. Se le permitió hacer la fermentación maloláctica, suavizando su acidez y aportando un perfil más cremoso al paladar. Terminada esta, pasó a descansar por 24 meses a barricas de primer uso, de roble francés y americano. Los añejamientos largos permiten el paso prolongado en barrica sin que esta última se vuelva la protagonista. Ahí, el carácter

fuerte del vino se irá puliendo a la par que su expresión se vuelve más compleja. De este vino se producen solo 4 barricas (1,150 botellas).

Nota de Cata:

Vino tinto brillante de color violáceo con reflejos de rubí oscuro, que muestra una gran complejidad aromática, en la que predominan: frutas silvestres de bosque, notas herbales y florales como, gardenias, rosas, violetas, tabaco y tierra húmeda. Evoca colores azules de un clima frío. Te muestra un lado brillante y jovial, envuelto de un misterio que te abre una mirada hacia un buen añejamiento en botella. En boca se nota como un vino corpulento pero amable en su expresión. Taninos dulces, que no agreden el paladar. Con muchas capas, que evoluciona lentamente en la copa, redondo, equilibrado con muy larga persistencia.

Abrir un par de horas antes para dejarlo respirar.

Cuando tomar:

A este vino le gusta ir con una buena comida y se disfruta mejor con comida salida del horno. Abrir mientras cocinas esa receta que se vuelve un ritual de varias horas. Mientras bajas la aguja en el vinyl que te recuerda a los tiempos de tu abuelo. En una cita romántica que quieres que nunca se acabe.

Temperatura de servicio recomendada: 16 a 18° C

Guarda: 10-17 años después de la cosecha.

% Alcohol: 13.9