Árbol de Fuego
2021
Valle de Guadalupe, Baja California.

Vinos Pijoan.

Zinfandel + Grenache: Viñedo Jimenez, Valle de Guadalupe, B.C. Viñedo plantado en los 80s, mixto de Zinfandel y Grenache sin orden, como se solía plantar en ese entonces (de esa manera si las condiciones climáticas, los parásitos o los hongos golpeaban específicamente con fuerza una variedad, la otra seguía en pie y la cosecha se perdía). Mezcla de arcilla roja y suelo arenoso, conserva la humedad mejor que otros sitios en el Valle de Guadalupe con suelo arenoso y granítico más pesado.

Se cosechó a 21 brix para conservar la acidez y compensar la madurez entre las dos uvas. Zinfandel madura antes y desarrolla muchos sabores, azúcares y color, y la garnacha suele ser una de las últimas en madurar, dando colores pálidos y aromas frutales sutiles. Cosechados a mano el mismo día.

Colombard: Viñedo Bibayoff, Valle de Guadalupe, B.C. La familia Bibayoff es parte de los descendientes de las familias rusas Molokanas que se asentaron en el Valle de Guadalupe a principios del siglo XX. Sus viñedos son uno de los más emblemáticos de la región.
Esta zona del viñedo es de temporal (sin riego) plantada en 1972. El Colombard de la parte superior del viñedo tiene mejor acceso al agua al estar más cerca del cauce del arrollo. Suelo granítico arenoso. Maduración tardía y tendencia a pH bajo. Cosechado a 18 grados brix. El coupage de esta uva representa menos del 10% en el vino.

% Alcohol: 12.0%
Maloláctica: Si.
Añejamiento en barrica: No.

Nota de cata:

En vista tiene un color toronja rosado, ligeramente turbio. Acidez media, un poco más pronunciada que años anteriores, que recuerda a toronja y nectarina. Perfil veraniego y coqueto que transporta a una playa tropical tomando piña colada y comiendo sandía en un camastro frente al mar. Es un vino ligero y fácil de tomar, ideal como aperitivo y cómo copeo sin complicaciones.

Ficha técnica:

La uva pasó la noche del día de la cosecha en el cuarto frío. Al día siguiente fue prensado directo; no pasó tiempo en contacto con las pieles. Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable cerrado, el jugo de los tres varietales juntos sin levaduras comerciales añadidas. Zinfandel ligeramente más maduro compensado con Grenache y Colombard cosechados más verdes y con un pH más bajo. La fermentación terminó en un 12 días y se dejó precipitar un par de días más. Terminó fermentación maloláctica al 100%. Sin estabilizar, solo se dejó precipitar por varias semanas una temperatura controlada de 12 grados centígrados.

No se utilizaron sulfitos en la elaboración de este vino. Sin aliños ni añadidos. Se embotelló sin filtrar, sin estabilizar y sin sulfitar.

Concepto:

Árbol de Fuego es el proyecto independiente de Silvana Pijoan, segunda generación de Vinos Pijoan, vinícola familiar que nació en el 2002 de la mano de Pau Pijoan, donde la expresión de las diferentes voces es esencial. Silvana asume la batuta de los vinos naturales de Pijoan, trabajando con productores de uva responsables y característicos del perfil del Valle de Guadalupe. El viñedo familiar se ha ido transformando desde hace 15 años a un viñedo sin intervención química y buscando un micro ecosistema donde predominen plantas nativas de Baja California en armonía con la vid y las plantas silvestres, siguiendo principios orgánicos y biodinámicos (sin certificación) y lombricultura.