VINO PELÓN

2021
Valle de Guadalupe, viñedo del rancho Vinos Pijoan.

Syrah + Merlot + Grenache + Moscato Giallo: Viñedo pequeño plantado paulatinamente desde el 2002 con manejo orgánico (sin certificación) y regenerativo. Fue cosechado a 22 grados brix. Mezcla de campo. El viñedo está ubicado en El Porvenir en el Valle de Guadalupe. Este sitio recibe menos agua que otras áreas. Por lo tanto, nos hemos ido adaptando a cepas resistentes a la sequía (Misión y Cariñena), cultivos de cobertura y favoreciendo la vitalidad del suelo al hacer crecer diferentes especies de plantas nativas de Baja California dentro y alrededor del viñedo. Esto también invita a un ecosistema más diverso y equilibrado.

Edad del viñedo: Viñedo nuevo y viejo, las plantas más viejas tienen 19 años, las más jóvenes 2 (Misión y Carignan son las nuevas en incorporarse, aún no en la mezcla del vino).
Tipo de suelo: Mezcla de suelo granítico arenoso y arcilloso.
Riego: Si.

- % de alcohol: 12.9%
- pH: 3,32
- Maloláctica: 100%
- Fermentación: Flextank abierto.
- Maceración: 10 días.
- Roble: 5 meses en roble neutro.
- SO2: No se agregó SO2.
- Filtración: Sin filtrar.

Ficha técnica:

A partir del 2017 decidimos dedicar la totalidad del viñedo Pijoan al Vino Pelón.
Cosechado a mano todo el viñedo el mismo día a finales de septiembre del 2021. La madurez se equilibra entre cada varietal, donde Syrah y Moscatel maduran antes que

Merlot y Garnacha. Esta decisión de cosecha se basa en la personalidad joven, sabrosa y fresca de la uva de baja concentración de azúcar, el pH más bajo y, sobre todo, en la amenaza inminente que representan las ardillas para la fruta. Inició fermentación espontánea en fermentados abiertos, implementando un remontado manual ligero diario, permitiendo una maceración delicada sin mucha extracción. Se le incorporó una placa enfriadora en el punto máximo de la fermentación (la "tumultosa") para controlar las elevadas temperaturas del ambiente que el Valle de Guadalupe alcanza en verano.

Terminó la fermentación en poco más de dos semanas, e inmediatamente después inició la fermentación maloláctica. De ahí, bajó a la sala de barricas. El vino reposó en barricas neutras por 5 meses. En marzo 2022, se embotelló.

Trabajamos con la levadura nativa de la uva. Los sulfitos que contiene el vino son los propios generados en la fermentación. Embotellado sin filtrar y sin estabilizar.

Nota de cata:

Color azul violeta brillante y acaramelado. Se presenta con lo especiado del Syrah, lo cual es bastante representativo del Syrah del Valle de Guadalupe. Cardamomo, pimienta, cúrcuma y canela sobre una mezcla de frutos rojos frescos y mermelada de frambuesa, transportándote a un vino perfectamente viable para el desayuno. Por otro lado también te recuerda a una taza de chocolate amargo y cenizas de una chimenea o fogón. Acidez vibrante con presencia frontal y frutas como ciruela y cereza negra que delatan a la garnacha y el merlot. La sensación en boca es refrescante y afrutada con un final largo y obstinado. El tiempo en copa se abre como una buena sobremesa.