

Vermut Pijoan

Vinos Pijoan

Vermut negro

Valle de Guadalupe, Baja California.

-

Descripción corta:

Aperitivo hecho a mano. Base Syrah proveniente del Valle de La Grulla al sur de Ensenada, Baja California. Añejado por un año previo a aromatizar. Fortificado con más de 15 extractos botánicos en donde protagonizan las plantas nativas de Baja California, de cultivo y cosecha propia. Asoleado y añejado por 12 meses posterior a ser fortificado.

Añejamiento: Solera. Barrica neutra.

El Vermut Pijoan, es una base de vino tinto añejado por previos 12 meses antes de fortificar con alcohol vínico, endulzar y aromatizar con mas de 15 extractos hidroalcoholicos en donde protagonizan las plantas nativas de Baja California. Una vez mezclado, es sacado de vez en cuando al sol, para "enranciarlo". Tiene un añejamiento oxidativo en barrica y después de 12 a 18 meses es embotellado y listo para tomar.

Los extractos se hacen por separado, macerando plantas en alcohol de 70°. Varias de estas plantas crecen en nuestro rancho y son características de la flora de nuestra región. Se incorporan al vino en diferentes etapas del año y se dejan añejar.

Cómo tomárselo:

Servir derecho, en las rocas, con una aceituna/naranja o preparar en cocteles. Nosotros sugerimos una mezcla sencilla, en donde su perfil siga presente en la mezcla.