

El Carbónico, 2022.

Syrah + Tempranillo + Grenache

Maceración carbónica

Valle de La Grulla + San Vicente

Vinos Pijoan.

### **Terruño y viñas.**

Valle de La Grulla / Ejido Uruapan. Viñedo Santo Domingo. Valle agrícola al sur de Ensenada, caracterizado por tener un clima mediterráneo más marcado que el Valle de Guadalupe, con una constante templada matutina y mayor índice de lluvias en invierno. Vides de aproximadamente 20-25 años de plantadas.

Los últimos años, sin embargo, la zona de cosecha de estas variedades ha sufrido de escasez de agua, reflejándose en la concentración de los sabores de su fruta y dando una característica nota salina al perfil frutal del vino.

Grenache: Suelo arenoso poroso, con buen drenaje. Syrah: Mismo viñedo, pero localizado en colina, con suelo poroso pero más granítico y con menos exposición al sol. Esto se mezcló con Tempranillo proveniente de un viñedo joven ubicado en el Valle de San Vicente.

- % Alcohol: 12.8%
- pH: 3.33
- Maloláctica: 100%
- Fermentación: Espontánea. Tanque de acero inoxidable cerrado.
- Maceración: Racimo entero.
- Oak: Dos meses en roble neutral.
- SO2: Sin SO2 añadido.
- Filtration: Sin filtrar.

### **Ficha técnica.**

La maceración carbónica es un proceso de vinificación asociada a los vinos franceses de Beaujolais. Las uvas son fermentadas a racimo entero en una atmósfera de dióxido de carbono que se genera a partir de que el peso de las uvas presan a los racimos del fondo liberando jugo que hace fermentación alcohólica (levadura se come azúcar, la convierte en alcohol y genera CO2 en el proceso). En ausencia de oxígeno, las levaduras pasan de una respiración aeróbica a anaeróbica, iniciando una fermentación enzimática que sucede dentro de la baya.

Co-fermentación espontánea en maceración carbónica por 13 días en tanque cerrado. Prensado al catorceavo día y dejando que el jugo terminara fermentación alcohólica,

no enzimática. Se mezcló con un 5% de vino de las mismas uvas que llevaron fermentación alcohólica y no enzimática (carbónica). Añejamiento breve en barrica neutra, 2 meses para integrar la mezcla. Embotellado y listo para tomar.

**Nota de cata.**

Vino tinto joven, relajado, seco, de carácter frutal explosivo, como un ponche de frutas en verano, entiéndase, un Kool Aid. De cuerpo medio, más inclinado hacia la acidez que años anteriores, con poca presencia de taninos y una ligera nota salina que resalta los sabores frutales característicos de la fermentación carbónica. Zarzamora ácida, chicle bomba, caramelo de cereza, sirope de fresa, chicle motita de plátano, salty caramel. Intenso color frambuesa neón, brillante.