

Collage Blanc

Vinos Pijoan

Sauvignon Blanc + Chardonnay + *blanc de noir* de Zinfandel

Vino blanco

2022

-

- % Alcohol: 13%
- pH: 2.97
- Fermentación: Cofermentación espontánea por 9 días antes de inocularse con levadura. Tanque de acero inoxidable.
- Maceración: No.
- Maloláctica: 100%
- Añejamiento en barrica: Cinco meses en roble de segundo uso.
- Bâtonnage: 1 cada 40 días.
- SO₂: 60 ppm en total
- Filtración: 11 micras

Sauvignon Blanc: 45%

Antigua Ruta del Vino, Llano Colorado, Valle de San Vicente, B.C. El clima favorece a las viñas, ya que éste es templado, con fuerte alternancia de calor y frío, destacando su ubicación próxima al mar lo que le permite alcanzar beneficios térmicos.

Edad de las viñas: 30+ años

Tipo de suelo: Mezcla de suelos franco arcillosos rojos, con buen drenaje, pedregoso, aluvial y con componentes volcánicos.

Se cosechó a 21 brix para conservar la acidez y frescura. Cosecha manual.

Chardonnay: 27%

Viñedo Enkanto, San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe, B.C. Viñedo plantado en 2006, por Tom Hack. Desde el 2020 está en conversión orgánica. Este viñedo cuenta con un privilegio de agua poco común en el Valle de Guadalupe, reflejado en vides sanas, vigorosas y una tipicidad en los varietales que resulta inusual en el perfil de los vinos del Valle de Guadalupe.

Edad de las viñas: 16 años

Tipo de suelo: 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.

Riego: Sí.

Se cosechó a 23 brix, característica del año, con maduraciones rápidas tempranas, mostrando un lado frutal más concentrado en sabores y aromas. Cosecha manual.

Zinfandel: 27%

Suelo granítico y limoso. Proveniente del rancho Bibayoff, localizado en el Valle de Guadalupe. 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. Este Zinfandel fue plantado en 1972 y es de temporal (sin riego) característica que otorga una personalidad específica a la uva de este viñedo, concentrando sus sabores y azúcares. Se cosechó a 20 brix, para contrarrestar el perfil a fruta madura que genera el Zinfandel de este viñedo.

Edad de las viñas: 50 años.

Tipo de suelo: Suelo granítico arenoso.

Riego: No.

Ficha técnica:

Vino blanco seco, de baja intervención con cinco meses de añejamiento en barrica, mezcla de Sauvignon Blanc de Llano Colorado, Chardonnay proveniente del viñedo Enkanto en San Antonio de las Minas y Zinfandel a método de *Blanc de noir* proveniente del viñedo Bibayoff; Valle de San Vicente + Valle de Guadalupe.

El día de la cosecha, las uvas son mantenidas por 24 hrs en nuestro cuarto frío a menos de 6° centígrados. Después de molerse y prensarse las uvas, el jugo resultante se mantiene por 24+ hrs a 10° C y se clarifica por gravedad en forma de sedimentación natural. Una vez que precipite lo suficiente se trasiega para iniciar la fermentación a 18° C en tanque de acero inoxidable. Hace fermentación espontánea por 6 días, permitiendo la expresión del viñedo, previo a ser inoculado con una

levadura neutra para controlar el final de su fermentación la cual sucede en las barricas en las que añejará posteriormente, dándole un reposo sobre sus lías. Buscando tener expresión de sus lías presente en el perfil del vino, se realiza un trabajo de incorporación a través del *bâtonnage*, las cuales otorgan notas lácticas y textura.